





Bruno Petronilli

La Pinsa ha conquistato il mondo. Lo posso affermare con serenità. Da specialità locale è diventata protagonista di una rivoluzione gastronomica internazionale, attraversando confini e incontrando culture.

Questa seconda edizione della Guida Mondiale della Pinsa, profondamente rinnovata e ampliata, racconta un fenomeno in continua evoluzione, premiando qualità, talento e identità. Una geografia del gusto che dall'Italia si estende ai cinque continenti, dove ogni anno nascono nuove insegne e si affermano nuove eccellenze.

La nostra ambizione è accompagnare questa straordinaria crescita, scoprire i protagonisti di domani e costruire un punto di riferimento internazionale. Perché il viaggio della Pinsa è appena cominciato.

[ENG]

Pinsa has conquered the world. I can say that with confidence. Once a local speciality, it has become the driving force behind an international culinary revolution, crossing borders and embracing different cultures.

This second edition of the World Pinsa Guide, extensively revised and expanded, captures a phenomenon that continues to evolve, celebrating quality, talent and identity. A journey through the world of taste, stretching from Italy to all five continents, where new establishments open and new talents emerge every year.

Our ambition is to accompany this extraordinary growth, discover tomorrow's leading figures and establish an international benchmark. Because Pinsa's journey has only just begun.

PINSA

STORIA E IDENTITÀ

di Bruno Petronilli



[ENG]

Pochi prodotti della gastronomia italiana contemporanea sono riusciti a costruire in così breve tempo un'identità altrettanto riconoscibile. La Pinsa nasce nel Lazio, si afferma a Roma e, nel giro di poco più di due decenni, attraversa confini regionali e nazionali fino

a diventare una presenza familiare nei locali specializzati, nella ristorazione, nella distribuzione e nei mercati internazionali. Una crescita sorprendente, accompagnata però da una narrazione che ha sovrapposto storia, suggestione e marketing. Per comprenderne

Few products in contemporary Italian gastronomy have built such a distinctive identity in such a short time. Pinsa was born in Lazio, established itself in Rome and, in little more than two decades, crossed regional and national borders to become familiar in

specialist venues, restaurants, retail and international markets. Its remarkable rise was accompanied by a narrative of its origins that long blurred history, suggestion and marketing. To understand its value, we must begin by separating imagination from

davvero il valore occorre partire proprio da qui: separare l'immaginario da ciò che può essere documentato.

La Pinsa Romana viene spesso collegata all'antica Roma e descritta come discendente di focacce preparate nel Lazio con cereali, acqua ed erbe aromatiche. L'immagine richiama l'antica pratica mediterranea di impastare cereali macinati con acqua e cuocerli su superfici calde. Nell'antichità, però, non abbiamo riscontro di un prodotto chiamato "Pinsa Romana" assimilabile a quello contemporaneo. Anche l'etimologia è evocativa: pinsa viene accostato al latino pinsere, legato al pestare, schiacciare e frantumare. Fonti linguistiche autorevoli confermano l'esistenza di pinsere e pinsare con significati riconducibili al pestare e alla macinazione.

Dall'immaginazione alla realtà: la storia della Pinsa moderna conduce a Corrado Di Marco e alla sua lunga esperienza nel mondo delle farine e della panificazione. È nel 2001 che collochiamo la nascita della Pinsa Romana come prodotto definito, risultato di anni di ricerca sugli impasti e sui processi fermentativi. Il progetto unisce una miscela di farine differenti, elevata idratazione, pasta madre e lunga fermentazione, arrivando a un prodotto dalla forma ovale allungata e dalla consistenza nettamente riconoscibile. Il 2001 rappresenta dunque il passaggio decisivo: non la riscoperta archeologica di una ricetta perduta, ma la codificazione contemporanea di un nuovo prodotto da forno. Non ha bisogno di un passato millenario per acquistare nobiltà gastronomica: racconta la capacità italiana di partire dalla cultura dell'impasto e trasformarla attraverso conoscenza tecnica, ricerca e intuito imprenditoriale. La famiglia Di Marco operava già nella panificazione e Corrado approfondisce negli anni farine, lieviti e fermentazioni, sperimen-

what can actually be documented.

Pinsa Romana is often associated with ancient Rome and described as the descendant of flatbreads prepared in Lazio with grains, water and aromatic herbs. The image evokes the ancient Mediterranean practice of mixing ground grains with water and cooking dough on hot surfaces. Yet there is no evidence that a product called "Pinsa Romana", comparable to today's version, existed in antiquity. The etymological connection is equally evocative: pinsa is commonly associated with the Latin pinsere, linked to pounding, crushing and grinding, including grains. Authoritative linguistic sources confirm pinsere and pinsare with meanings related to pounding and grinding.

From imagination to reality, the history of modern Pinsa leads to Corrado Di Marco and his long experience with flour and baking. In 2001 we can place the birth of Pinsa Romana as a clearly defined product, the result of years of research into doughs and fermentation. The project combines a blend of different flours, high hydration, sourdough starter and long fermentation, producing an elongated oval shape and an unmistakable texture. The year 2001 is therefore the decisive turning point: not the archaeological rediscovery of a lost recipe, but the contemporary codification of a new baked product. It does not need a thousand-year-old past to acquire gastronomic nobility; it reflects an Italian ability to draw on the culture of dough-making and transform it through technical knowledge, research and entrepreneurial intuition. The Di Marco family was already active in baking, and Corrado experimented with flours, yeasts and fermentation well before the product received its definitive name.



"La Pinsa non ha
bisogno di
immaginarsi antica:
la sua storia autentica
è abbastanza i
nteressante da
essere raccontata
senza leggenda."

tando ben prima della denominazione definitiva.

L'innovazione non consiste in un singolo ingrediente, ma nell'equilibrio fra diversi elementi. La formulazione più strettamente legata alla Pinsa Romana originale utilizza una miscela di farine di frumento, riso e soia, associata alla pasta madre. Il frumento dà struttura, il riso contribuisce a idratazione e croccantezza, la soia a morbidezza e struttura. La miscela diventa così uno degli elementi identificativi della preparazione.

Fondamentale è l'acqua. Nel metodo originale l'idratazione può raggiungere circa l'80 per cento, indicativamente 800 grammi d'acqua per un chilogrammo di miscela. Una quantità elevata che impone corretta selezione delle fa

[ENG]

The innovation lies not in one ingredient but in the balance between several elements. The formulation most closely associated with the original Pinsa Romana uses wheat, rice and soy flours with sourdough starter. Wheat provides the main structure and

allows the gluten network to develop; rice contributes to hydration management and crispness; soy plays a role in softness and structure. The blend is therefore a defining element. Water is fundamental. In the original method, hydration can reach around 80 percent, approximately 800 grams of water per kilogram of flour blend. Such a high proportion requires the correct selection of flours and technically skilled handling. This abundance of water also contributes to a structural signature of Pinsa.

"Cambiare senza
perdere ciò che rende
unica la pinsa."



[ENG]

rine e lavorazione consapevole. Da questa abbondanza d'acqua deriva anche una firma strutturale della Pinsa: durante fermentazione e cottura si sviluppa un'alveolatura evidente e irregolare, con superficie croccante e interno soffice e arioso. Il contrasto fra crosta e mollica è una delle sue caratteristiche sensoriali. Altrettanto importante è il tempo. Nella

Changing without losing what make
Pinsa unique."

During fermentation and baking, a pronounced irregular open crumb develops, with a crisp exterior and a soft, airy interior. The contrast between crust and crumb is one of its defining sensory characteristics. Time is equally important. The original formula indicates fermentation periods of up to 72 hours, with dough managed at controlled temperatures. Prolonged fermentation changes the structure and aromatic profile and allows small quantities of yeast to be used. Proofing and maturation are related but distinct phenomena within the process. Final quality comes from controlling the entire process.

Shape completes the identity. Oval, elongated and irregular enough to reveal its handmade nature, Pinsa is immediately distinguishable from round pizza. Stretching must respect the structure developed during fer-



formula originale vengono indicate fermentazioni fino a 72 ore, con impasti gestiti a temperatura controllata. La fermentazione prolungata modifica struttura e profilo aromatico e consente di lavorare con quantità contenute di lievito. Lievitazione e maturazione sono fenomeni collegati ma non coincidenti, entrambi decisivi nel processo. La qualità finale nasce dal controllo dell'intero processo.

A completare l'identità arriva la forma. Ovale, allungata e irregolare quanto basta per denunciare la lavorazione manuale, la Pinsa si distingue dalla geometria circolare della pizza tonda. La stesura deve rispettare la struttura sviluppata durante la fermentazione senza disperdere i gas trattenuti nell'impasto. L'elevata idratazione, presa isolatamente, non è però una prerogativa esclusiva della Pinsa. È l'insieme dei fattori – miscela di farine, fermentazione, pasta madre, idratazione, lavorazione, forma e risultato sensoriale – a costruirne l'identità. Ridurla al solo ovale significa non comprenderne la natura. Un altro tema centrale è quello della leggerezza e della digeribilità. La Pinsa è stata fin dall'inizio associata a queste caratteristiche



[ENG]

mentation: the fingers guide the dough gently without expelling the gases trapped inside. High hydration alone, however, is not exclusive to Pinsa. Its identity comes from the combination of flour blend, fermentation, sourdough starter, hydration, handling, shape and sensory result. Reducing Pinsa to an oval shape means failing to understand its nature. Another central issue is lightness and digestibility. Pinsa has been associated with these qualities from the outset, and high hydration, limited fat in the base and long fermentation contribute to its particular sensory perception. Nutritional oversimplifications should nevertheless be avoided. It is not scientifically correct to claim that every Pinsa contains a fixed number of calories fewer than every pizza: the result depends on formulation, portion weight, amount of dough and, above all, toppings. A highly hydrated base may have a lower dough density



e l'alta idratazione, le quantità contenute di grassi nella base e la lunga fermentazione contribuiscono alla particolare percezione sensoriale. Occorre però evitare semplificazioni nutrizionali: non è scientificamente corretto affermare che ogni Pinsa abbia un determinato numero di calorie in meno rispetto a ogni pizza, perché il risultato dipende da formulazione, peso, quantità d'impasto e soprattutto condimento. Il condimento può comunque cambiare radicalmente il contenuto energetico del piatto. La leggerezza percepita rimane comunque una componente essenziale dell'esperienza. E c'è infine il riscontro sul campo: dopo centinaia di Pinse assaggiate in tutto il mondo, la sensazione reale è proprio quella di una leggerezza intrinseca. Solo con la Pinsa sono in grado di visitare tre locali in una serata senza sentirmi appesantito: qualcosa vorrà pur dire.

Gastronomicamente, la struttura della base ha favorito un'evoluzione del modo di condirla. La Pinsa sostiene ingredienti molto diversi e si presta tanto alle preparazioni semplici quanto alle interpretazioni elaborate. L'espansione delle pinserie ha allargato il repertorio a ingredienti territoriali, stagionali e contaminazioni internazionali. Negli esempi migliori il condimento non nasconde l'impasto: lo completa. Croccantezza, sviluppo della mollica, sapidità, temperatura e proporzione fra base e topping devono trovare equilibrio. La diffusione ha inevitabilmente prodotto anche interpretazioni lontane dal modello originario. Oggi il termine "pinsa" viene utilizzato per preparazioni con farine, idratazioni, tempi di fermentazione e procedimenti differenti: quando un prodotto diventa popolare, il nome può diffondersi più velocemente della conoscenza tecnica che lo ha generato. Per questo sono nate realtà

simili per lo stesso volume, ma olio, formaggio, carni curate e salse possono radicalmente alterare il contenuto energetico del piatto finito. Percepita leggerezza, tuttavia, resta essenziale all'esperienza. C'è anche la prova del campo: dopo aver assaggiato centinaia di Pinse in giro per il mondo, la sensazione è di una leggerezza intrinseca. Solo con la Pinsa si può visitare in una serata tre locali senza sentirsi appesantiti: questo deve significare qualcosa.

Da una prospettiva gastronomica, la struttura della base ha incoraggiato un'evoluzione nei topping. La Pinsa supporta ingredienti molto diversi e funziona sia con preparazioni semplici che elaborate. Pomodoro, mozzarella, verdure, carni curate e formaggi restano importanti, ma la varietà delle pinserie ha allargato il repertorio di ingredienti, prodotti stagionali, preparazioni culinarie e influenze internazionali. È qui che la Pinsa evolve da prodotto tecnico a linguaggio gastronomico. Nei migliori esempi, il topping non nasconde l'impasto: lo completa. Croccantezza, sviluppo della mollica, sapidità, temperatura e proporzione fra base e topping devono trovare equilibrio.

La sua diffusione ha inevitabilmente generato interpretazioni molto distanti dal modello originale. Oggi il termine "pinsa" è usato per preparazioni fatte con farine diverse, idratazioni, tempi di fermentazione e metodi: quando un prodotto diventa popolare, il nome si diffonde più velocemente della conoscenza tecnica che lo ha generato. Per questo sono nate realtà



associative dedicate alla formazione e alla tutela del metodo originario. Parallelamente Di Marco ha sviluppato formazione, miscele professionali e basi precotte, rendendo il sistema produttivo replicabile.

Proprio la replicabilità spiega parte dell'espansione internazionale. Farine dedicate, formazione e basi precotte ne hanno favorito il viaggio oltre l'Italia. I dati parlano chiaro e spiegano la nascita di una Guida Mondiale dedicata a fotografarne l'eccellenza: oggi il fenomeno Pinsa è presente in oltre 70 Paesi, dall'Oceania all'Asia, dall'Europa al Sud e Nord America. Questa espansione ha favorito la progressiva emancipazione della Pinsa dalla sua origine territoriale senza cancellare il richiamo a Roma. Accanto alla versione più italiana nascono

interpretazioni costruite con prodotti locali e sensibilità gastronomiche differenti. La questione per il futuro è allora centrale: che cosa rende davvero una Pinsa tale? Non basta l'ovale, né di-

training, professional flour blends and pre-baked bases for restaurants and retail, turning an initially professional intuition into a reproducible production system without losing the fundamen-

restaurants far from Italy to introduce it into their menus. The figures explain the creation of a World Guide intended to capture its excellence: today the Pinsa phenomenon is present in more than 70 countries, from Oceania to Asia, Europe and North and South America.

This expansion has encouraged Pinsa's gradual emancipation from its territorial origins without erasing its connection to Rome. Alongside the more distinctly Italian version, interpretations are emerging with local products and different gastronomic sensibilities. The central question for the future is therefore: what truly makes a Pinsa a Pinsa? The oval shape is not enough, nor is a claim of long fermentation or the use of several flours. Quality lies in mastering a



chiarare una lunga fermentazione o utilizzare più farine. La qualità si misura nella capacità di governare un impasto complesso: materie prime, idratazione, fermentazione, stesura, cottura, alveo-

tal elements of its identity. Reproducibility helps explain Pinsa's international expansion. Flours developed specifically for the product, professional training and pre-baked bases have enabled



latura, croccantezza, leggerezza strutturale ed equilibrio con il condimento. A oltre venticinque anni dalla codificazione del 2001, la Pinsa non ha più bisogno di immaginarsi antica: la sua storia autentica è abbastanza interessante da essere raccontata senza leggenda. È una storia contemporanea di ricerca applicata alla panificazione: abbiamo assistito alla nascita di un prodotto modernissimo e, nell'arco di una generazione, alla sua trasformazione in un nuovo classico italiano.

complex dough: raw materials, hydration, fermentation, stretching, baking, crumb development, crispness, structural lightness and balance with the toppings. More than twenty-five years after its codification in 2001, Pinsa no longer needs to imagine itself as ancient: its authentic history is interesting enough to be told without legend. It is a contemporary story of research applied to baking: within a single generation, we have watched an modern product become a new Italian classic.

Inventore della Pinsa Romana

CORRADO DI MARCO

Introduzione

Corrado Di Marco

[ENG]

Quando ho iniziato a lavorare nel mondo delle farine e dei prodotti da forno, non avrei mai immaginato che la mia ricerca mi avrebbe portato a creare un prodotto capace di cambiare le abitudini alimentari di milioni di persone. Eppure, se oggi parliamo di Pinsa Romana, riconosciuta ufficialmente come Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Lazio e diffusa nel mondo, è perché venticinque anni fa ho creduto in un'idea: offrire qualcosa di nuovo, capace di coniugare gusto, leggerezza, qualità e modernità.

Il percorso che ha condotto alla nascita della Pinsa comincia però molto prima. Già nel 1985, con l'azienda di famiglia, avevamo avviato una lunga sperimentazione sulle farine. Cercavo una miscela che potesse superare alcuni limiti della panificazione tradizionale e rispondere a nuove esigenze alimentari: un impasto leggero, nutrizionalmente equilibrato e altamente digeribile. Non ero solo in questa ricerca. Mia moglie, nutrizionista, mi

When I first started working with flours and baked products, I could never have imagined that my research would lead me to create something capable of changing the eating habits of millions of people. And yet, if today we speak of Pinsa Romana – officially recognised as a Traditional Agri-Food Product of Lazio and now enjoyed throughout the world – it is because twenty-five years ago I believed in an idea: to offer something new, capable of combining taste, lightness, quality and modernity.

The journey that led to the birth of Pinsa, however, began much earlier. As far back as 1985, together with the family business, we had already embarked on a long period of experimentation with flours. I was searching for a blend that could overcome some of the limitations of traditional baking while, at the same time, responding to new dietary needs: a light, nutritionally balanced and highly digestible dough. I was not alone in this

"An idea that took shape twenty-five years ago."

ha accompagnato con la sua competenza scientifica. Insieme abbiamo condiviso tentativi, fallimenti e progressi, fino a trovare la formula che stavamo cercando.

Dopo anni di prove, nel 2001 ho brevettato la Pinsa: un prodotto con una propria precisa identità, riconoscibile dalla caratteristica forma ovale, croccante all'esterno e soffice all'interno. Il cuore è l'impasto, preparato con farine di frumento, riso e soia, Pasta Madre e un processo di lievitazione che dura 72 ore. Un lungo lavoro che consente di

ottenere un prodotto dal ridotto apporto calorico, povero di grassi e zuccheri, ma ricco di gusto e qualità. La Pinsa, dunque, non è affatto una "sorella minore" della pizza. Possiede una propria identità e porta con sé un modo diverso di interpretare la convivialità e l'alimentazione quotidiana.

Oggi, a venticinque anni da quel brevetto, guardo con orgoglio al cammino compiuto.

[ENG]

research. My wife, a nutritionist, supported me with her scientific expertise. Together we shared attempts, failures and progress, continuing to experiment until we found the formula we had been looking for.

After years of trials, in 2001 I patented Pinsa: a product with its own clearly defined identity, instantly recognisable by its characteristic oval shape, crisp on the outside and soft on the inside. At its heart is the dough, made with wheat, rice and soy flours, sourdough starter and a fermentation process lasting 72 hours. This lengthy process makes it possible to obtain a product with a reduced calorie content, low in fats and sugars, yet rich in flavour and quality. Pinsa, therefore, is by no means the "younger sister" of pizza. It has an identity entirely of its own and offers a different way of interpreting conviviality and everyday eating.

Today, twenty-five years after that patent, I look back with pride at the journey we have made. What began as an intuition has developed into a global movement. More than 7,000 pinserie around the world prepare



“È il risultato di un’idea
che ha preso forma e
che oggi continua a
crescere”



Quella che era nata come un’intuizione si è trasformata in un movimento globale. Oltre 7.000 pinserie nel mondo preparano e servono la vera Pinsa Romana, accompagnate da un’attività di formazione costante che permette a professionisti e appassionati di conoscerne le tecniche di lavorazione e i segreti dell’impasto. Da questa esigenza è nata anche la Pinsa School: non soltanto un centro di insegnamento, ma una vera comunità dedicata a custodire e diffondere l’autenticità del prodotto.

E sono proprio i maestri pinsaioli i veri ambasciatori della Pinsa. È nei loro laboratori e nelle loro pinserie che questa eccellenza prende vita ogni giorno. La Pinsa diventa così una tela bianca sulla quale ogni chef pinsaiolo può co-

struire un’esperienza gastronomica sempre nuova. La sua creatività, la sua filosofia e la scelta degli ingredienti scrivono ogni volta una storia diversa, capace di interpretare il Paese, la stagione e la

[ENG]

and serve authentic Pinsa Romana, supported by continuous training that enables professionals and enthusiasts to learn its production techniques and discover the secrets of the dough. This need also led to the creation of the Pinsa School: not simply a training centre, but a genuine community dedicated to preserving and spreading the authenticity of the product.

And it is precisely the master pinsaioli who are the true

ambassadors of Pinsa. Every day, in their workshops and pinserie, this excellence comes to life. Pinsa thus becomes a blank canvas upon which every pinsaiolo chef can create an ever-changing gastronomic experience. Their creativity, philosophy and choice of ingredients write a different story each time, interpreting the country, the season and the latitude in which the ritual of Pinsa is celebrated. Perhaps this is one of the aspects that fascinates me most: seeing how an idea can travel, evolve and engage with different places and cultures, while continuing to bring pleasure to an ever-growing number of people.

My vision for the future remains clear: to continue developing the culture of Pinsa,

latitudine in cui il rito della Pinsa viene celebrato. È forse questo uno degli aspetti che più mi affascina: vedere come un'idea possa viaggiare, trasformarsi e dialogare con luoghi e culture differenti, continuando a regalare piacere a un numero sempre maggiore di persone.

La mia visione per il futuro rimane chiara: continuare a far crescere la cultura della Pinsa, portandola sempre più lontano senza mai tradirne l'essenza. Credo che questo prodotto abbia ancora molto da offrire al mondo della gastronomia, sia come strumento capace di dare nuova linfa alla ristorazione moderna, sia come risposta alle esigenze di un consumatore contemporaneo sempre più attento alla salute, ma allo stesso tempo desideroso di vivere esperienze autentiche. Questa Guida

alle migliori pinserie del mondo nasce proprio con questo spirito: raccontare un viaggio fatto non soltanto di sapori, ma di passione, professionalità e visione.

Perché ogni Pinsa non è semplicemente un piatto. È il risultato di un'idea che ha preso forma e che oggi continua a crescere grazie alle persone che, ogni giorno, scelgono di prepararla e a quelle che continuano a sceglierla.

taking it ever further without ever betraying its essence. I believe this product still has much to offer the world of gastronomy, both as a means of bringing new vitality to modern restaurants and as a response to the needs of contemporary consumers, increasingly attentive to health while at the same time seeking authentic experiences. This Guide to the world's best pinserie was created in precisely this spirit:

to tell the story of a journey shaped not only by flavours, but also by passion, professionalism and vision.

Because every Pinsa is more than simply a dish. It is the result of an idea that took shape twenty-five years ago and that continues to grow today thanks to the people who choose to make it every day – and to those who continue to choose it.



LE VOCI DELLA PINSA

THE VOICES OF PIZZA



LE VOCI DELLA PINSA

di Bruno Petronilli

Una Guida può misurare e confrontare, ma dietro ogni numero ci sono persone, storie e un mestiere. Prima della nuova edizione abbiamo ascoltato alcuni protagonisti distintisi lo scorso anno. Da Lecce alla Provenza, da Parigi a Toronto e San Francisco, emerge una Pinsa che cambia voce senza perdere identità. Farine, acqua, fermentazioni e tecnica sono fondamentali, ma non bastano: servono tempo, esperienza e sensibilità. Roberta Bergamo, Gianluca Legrottaglie, Alessandro Perretti, Alessio Marasca, Leo Cugnata e Gino Benevenga raccontano percorsi diversi, uniti dalla stessa consapevolezza: dietro le migliori Pinse non c'è soltanto un grande impasto, ma qualcuno capace di interpretarlo.

[ENG]

A Guide can measure and compare, but behind every number are people, stories and a craft. Before the new edition, we listened to some of last year's leading protagonists. From Lecce to Provence, from Paris to Toronto and San Francisco, Pinsa changes its voice without losing its identity. Flour, water, fermentation and technique are essential, but not enough: time, experience and sensitivity matter too. Roberta Bergamo, Gianluca Legrottaglie, Alessandro Perretti, Alessio Marasca, Leo Cugnata and Gino Benevenga tell different stories united by the same awareness: behind the finest Pinse there is not simply a great dough, but someone capable of interpreting it.



Leo Cugnata

LA VISIONE CALIFORNIANA DELLA PINSA

Leo Cugnata

Pinsa Rossa

San Francisco

[ENG]

Da un panificio siciliano a San Francisco, il volto di Pinsa Rossa racconta la costruzione di un successo fondato su tecnica, istinto, ingredienti italiani e una squadra capace di trasformare ogni servizio in un gesto di identità.

C'è una parola che ritorna spesso nel racconto di Leo Cugnata: consistenza. Non soltanto quella dell'impasto, che per una pinsa è questione decisiva, materia viva, equilibrio delicato tra fragranza esterna e sofficità interna. Ma anche la consistenza intesa come continuità, come capacità di mantenere ogni sera lo stesso standard, lo stesso ritmo, la stessa promessa. A San Francisco, città abituata a metabolizzare rapidamente cucine, mode e visioni gastronomiche arrivate da ogni parte del mondo, Pinsa Rossa ha trovato il proprio spazio proprio su questa idea: non inseguire l'effetto facile, ma costruire un'identità riconoscibile, solida, quotidiana.

Leo Cugnata often returns to one word when he speaks about his work: consistency. Not only the consistency of the dough, although for pinsa that is a decisive matter, a living balance between a crisp exterior and a soft, airy centre. Consistency also means continuity: the ability to maintain the same standard every evening, the same rhythm, the same promise. In San Francisco, a city accustomed to absorbing cuisines, trends and gastronomic visions from all over the world, Pinsa Rossa has found its place through this very idea: not chasing an easy effect, but building a solid and recognisable identity.

Leo's story begins long before America. His relationship with flour and water started when he was fifteen, in Sicily, working in his cousins' bakery. At first, it was almost a lesson in life. His father encouraged him to work, to learn a craft, to understand the value of time and money. But what could

"The pinsa must always arrive with
the same consistency, the same fragrance,
the same identity."



[ENG]

Leo Cugnata arriva da una storia cominciata molto prima dell'America. Il suo rapporto con farina e acqua nasce a quindici anni, in Sicilia, nel panificio dei cugini. All'inizio è quasi una scuola di vita. Il padre lo invita ad andare a lavorare, a imparare un mestiere, a

capire il valore del tempo e del denaro. Ma quello che poteva sembrare un passaggio estivo diventa qualcosa di più profondo. «Ho avuto sempre un amore per la farina e l'acqua», racconta. Oggi, a trentatré anni, può guardarsi indietro e contare diciotto anni tra

have remained a summer experience became something deeper. "I have always had a love for flour and water," he says. Today, at thirty-three, he can look back on eighteen years spent inside this world of doughs, waiting times, temperatures, hands, mistakes,

corrections and memory.

His arrival in San Francisco in 2016 marked a turning point. Until then, pinsa had not been part of his technical background. He discovered it while working at Montesacro, one of the places that helped



scorsi dentro questo universo fatto di impasti, attese, temperature, mani, errori, correzioni e memoria.

L'arrivo a San Francisco, nel 2016, segna un cambio di prospettiva. La pinsa, fino a quel momento, non faceva ancora parte del suo bagaglio tecnico. La incontra lavorando da Montesacro, una delle insegne che hanno contribuito a introdurre e raccontare il prodotto nella città californiana. Per lui è una scoperta immediata: un prodotto diverso, più leggero, più arioso, con una personalità capace di distinguersi dalla pizza e di parlare anche a un pubblico internazionale. Da lì comincia un percorso di apprendimento concreto, fatto di esperienze in più locali, di osservazione, di tecnica assorbita servizio dopo servizio. Leo non lo nasconde: ogni cucina, ogni squadra, ogni forno gli hanno lasciato qualcosa. «Quando vai in un locale

introduce and define the product in the Californian city. For him, it was an immediate revelation: a different product, lighter and airier, with a personality able to stand apart from pizza and speak to an international audience. From there began a very practical learning process, made of different kitchens, different teams, direct observation and technique absorbed service after service. Leo is clear about this: every restaurant, every team, every oven left him something. Whenever you enter a new place, he says, you try to take the best things with you.

Success, however, is never just a question of location. Leo knows this well. A beautiful restaurant can attract people once, but it does not guarantee that they will return. They come back when the product works,

nuovo cerchi di prendere le cose migliori e portarle con te».

Il successo, però, non è soltanto questione di indirizzo. Leo lo sa bene. Un bel locale può attirare la prima volta, ma non garantisce il ritorno. Quello arriva quando il prodotto funziona, quando l'esperienza resta impressa, quando il cliente sente che dietro a una pinsa c'è un'idea precisa. Pinsa Rossa oggi lavora con numeri importanti: un locale da circa sessanta posti che nei momenti di maggiore intensità può arrivare a servire centinaia di coperti in una sera. È il segno di un meccanismo rodato, ma anche di una fiducia conquistata. «La gente viene, apprezza e ritorna», dice Leo. E per un ristoratore non esiste riconoscimento più concreto.

Nella Guida alle migliori Pinserie del Mondo 2025, Pinsa Rossa ha raggiunto il quarto posto assoluto nella Top 10, imponendosi anche con due premi speciali: Pinsa Ardita dell'anno e Miglior Ambiente. Riconoscimenti che raccontano due anime complementari del progetto. Da un lato la capacità di osare, di uscire dal repertorio più prevedibile, di costruire una pinsa capace di sorprendere senza perdere equilibrio. Dall'altro la forza di un luogo, di un'atmosfera, di un'idea di accoglienza che rende la pinsa non solo un prodotto da assaggiare, ma un'esperienza da vivere.

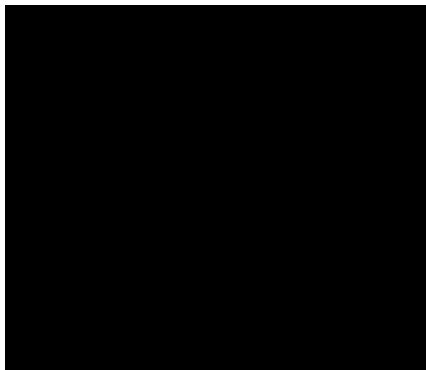
Il premio Pinsa Ardita dell'anno è legato alla Pistachio Obsession, una creazione che Leo racconta con naturalezza, quasi come la conseguenza logica del suo modo di pensare. Crema di pecorino, mozzarella, pesto e granella di pistacchio, pomodorini gialli confit, pecorino e pepe nero: una composizione ricca, intensa, volutamente golosa, ma

when the experience leaves a mark, when the customer feels that behind a pinsa there is a precise idea. Today, Pinsa Rossa works with impressive numbers: a restaurant with around sixty seats that, on the busiest evenings, can serve hundreds of covers. It is the sign of a well-honed mechanism, but also of trust that has been earned. "People come, they appreciate it, and they return," Leo says. For a restaurateur, there is no more tangible recognition.

In the 2025 edition of the Guide to the Best Pinserie in the World, Pinsa Rossa reached fourth place in the overall Top 10, also winning two special awards: Pinsa Ardita of the Year and Best Ambience. These recognitions reflect the two complementary souls of the project. On one side, the ability to dare, to move beyond the most predictable repertoire, to create a pinsa that can surprise without losing balance. On the other, the strength of a place, an atmosphere, an idea of hospitality that makes pinsa not only a product to taste, but an experience to live.

The Pinsa Ardita of the Year award is linked to the Pistachio Obsession, a creation Leo describes with naturalness, almost as the logical consequence of his way of thinking. Pecorino cream, mozzarella, pistachio pesto and crumbs, yellow confit cherry tomatoes, pecorino and black pepper: a rich, intense, deliberately indulgent composition, yet built around balance. In the transcript, Leo also mentions guanciale among the elements of the creation, while the official menu offers the possibility of adding prosciutto San Daniele. It is a detail that shows how these recipes can live, evolve and adapt, while preserving a recognisable identity. What matters to Leo is the quality of the product:

"La qualità diventa un patrimonio condiviso"



costruita sulla ricerca dell'equilibrio. Nella trascrizione compare anche il guanciale tra gli elementi citati da Leo, mentre il menù ufficiale propone la possibilità di aggiungere prosciutto San Daniele. È un dettaglio che conferma quanto queste ricette possano vivere, evolvere e adattarsi, mantenendo però un'identità riconoscibile. Ciò che conta, per Leo, è la qualità del prodotto: se l'ingrediente è giusto, se ha carattere, se racconta qualcosa, anche un pubblico non italiano ne percepisce la differenza.

La parola qualità, nel suo discorso, non è mai astratta. Significa farine, pomodori, formaggi, salumi, olio, ma anche attenzione alle proporzioni. Significa portare l'Italia a tavola senza trasformarla in stereotipo. San Francisco

è una città aperta, curiosa, gastronomicamente colta, ma anche molto esigente. Il pubblico non sempre conosce in profondità il codice del cibo italiano, e proprio per questo l'ingrediente deve parlare in modo diretto. Leo cita pomodori dal sapore italiano, prodotti capaci di distinguersi immediatamente

[ENG]

when the ingredient is right, when it has character, when it tells a story, even a non-Italian audience can feel the difference.

Quality, in his words, is never abstract. It means flours, tomatoes, cheeses, cured meats, olive oil, but also proportion. It means bringing Italy to the table without turning it into a stereotype. San Francisco is open, curious and

gastronomically sophisticated, but also demanding. The public may not always know the deeper codes of Italian food, and that is precisely why the ingredient must speak directly. Leo talks about tomatoes with an Italian flavour, products able to stand apart from what people taste elsewhere. Pinsa thus becomes a bridge: Roman technique, Sicilian sensitivity, the Californian market, Italian ingredients and international taste.

Technically, his story goes straight to the heart of the matter. For Leo, pinsa is made of simple but decisive details. The water must be very cold, almost icy, because the dough has to undergo a long fermentation, between forty-eight and seventy-two hours. The way the

da ciò che si trova altrove. La pinsa diventa così un ponte: tecnica romana, sensibilità siciliana, mercato californiano, ingredienti italiani e gusto internazionale.

Dal punto di vista tecnico, il suo racconto entra nel cuore della materia. Per Leo la pinsa è fatta di dettagli semplici, ma decisivi. L'acqua deve essere molto fredda, quasi ghiacciata, perché l'impasto dovrà affrontare una fermentazione lunga, tra le quarantotto e le settantadue ore. Conta il modo in cui si chiudono le palline, l'aria che resta nell'impasto, la pressione delle mani, la stesura. Conta soprattutto la capacità di ripetere correttamente ogni passaggio. La lunga lievitazione non è una formula magica, ma un processo da governare. Un errore nella temperatura, nella gestione delle masse o nella stesura può compromettere leggerezza, alveolatura e fragranza.

Una delle scelte più nette di Leo riguarda il servizio espresso. A Pinsa Rossa non lavora sulla precottura come sistema principale. Prepara le palline, le lascia maturare, poi stende l'impasto al momento dell'ordine. La ragione è chiara: per lui la pinsa espressa conserva maggiore fragranza, resta più viva, più coerente con l'idea di prodotto che vuole servire. Non demonizza la precottura, che riconosce come valida se gestita correttamente, ma sottolinea quanto sia complessa durante il servizio. Una pinsa precotta, se

dough balls are closed matters, as does the air retained inside, the pressure of the hands and the stretching. Above all, what matters is the ability to repeat every step correctly. Long fermentation is not a magic formula, but a process to be governed. A mistake in temperature, dough management or stretching can compromise lightness, alveolation and fragrance.

One of Leo's clearest choices concerns service. At Pinsa Rossa, he does not rely on pre-baking as his main method. He prepares the dough balls, lets them mature, then stretches the dough at the moment of the order. The reason is clear: for him, an express pinsa preserves more fragrance, remains more alive, and better reflects the product he wants to serve. He does not criticise pre-baking, which he reco-

gnises as valid when properly managed, but he underlines how complex it can be during service. If a pre-baked pinsa is topped too early or without the right resting time, it can lose structure, collapse or become too dry. Better to make the table wait two more minutes, he says, than to serve a pinsa without character.

This philosophy says a great deal about his idea of hospitality. During service, especially when orders begin to pile up, the temptation is to speed up, simplify and give in to pressure. Leo insists instead on the standard.



condita troppo presto o senza i giusti tempi di riposo, rischia di perdere struttura, di abbassarsi, di diventare più asciutta. Meglio aspettare due minuti in più, dice, che mandare al tavolo una pinsa senza carattere.

È una filosofia che dice molto del suo modo di intendere la ristorazione. Nel servizio, soprattutto quando gli ordini si accumulano, la tentazione sarebbe accelerare, semplificare, adattarsi alla pressione. Leo invece insiste sullo standard. La pinsa deve arrivare sempre con la stessa consistenza, la stessa fragranza, la stessa identità. In questo senso, la tecnica diventa anche etica professionale. Non basta saper fare un buon impasto una volta: bisogna riuscire a farlo bene ogni giorno, in ogni turno, anche quando il locale è pieno e la cucina corre. Per questo, il team è centrale. Leo parla della squadra come della cosa principale. Non esiste successo costruito su una sola persona, soprattutto in un ristorante che lavora con numeri importanti. Serve un gruppo che remi nella stessa direzione, che conosca il prodotto, che abbia interiorizzato il metodo. Molti collaboratori lavorano con lui da anni, e questo consente a Pinsa Rossa di mantenere continuità anche quando Leo non è fisicamente presente in cucina. La qualità diventa un patrimonio condiviso, non un gesto individuale.

Il suo modo di creare nuove ricette unisce intuizione e verifica. Prima di inserire una pinsa in carta, Leo cerca feedback, fa assaggiare, ascolta. Dice di voler capire se la propria intuizione funziona anche per gli altri. È un approccio molto concreto: l'istinto dello chef conta, ma il prodotto deve incontrare il piacere reale delle persone. Dolce, salato, cremosità, croccantezza, acidità, sa-

pidità: tutto deve trovare una proporzione. La stravaganza, quando c'è, non deve mai diventare confusione.

Guardando al futuro, Leo parla di crescita, ma senza fretta. Pinsa Rossa ha l'ambizione di svilupparsi, forse di diventare qualcosa di più grande, ma non a costo di perdere controllo. È una posizione matura, soprattutto in un mercato come quello americano, dove il successo di un format può spingere rapidamente verso l'espansione. Leo preferisce consolidare, procedere con attenzione, non crescere per poi cadere. È la stessa logica dell'impasto: il tempo non è un ostacolo, ma una condizione necessaria.

In fondo, la sua storia racconta bene cosa può diventare la pinsa fuori dall'Italia quando incontra mani competenti e una visione chiara. Non una semplice alternativa alla pizza, non un prodotto da spiegare con slogan, ma un linguaggio gastronomico autonomo, capace di tenere insieme leggerezza, tecnica e creatività. A San Francisco, Leo Cugnata ha costruito questo linguaggio partendo da un gesto antico e quotidiano: farina, acqua, attesa. Il resto è venuto con il lavoro, con la squadra, con l'ascolto dei clienti e con quella consistenza che, per lui, resta il vero segreto di ogni grande pinsa.

The pinsa must always arrive with the same consistency, the same fragrance, the same identity. In this sense, technique also becomes professional ethics. It is not enough to make a good dough once: you must be able to do it well every day, during every shift, even when the restaurant is full and the kitchen is running at full speed.

That is why the team is central. Leo speaks of the team as the most important thing. No success is built on a single person, especially in a restaurant working with significant numbers. You need a group moving in the same direction, people who know the product and have absorbed the method. Many collaborators have worked with him for years, and this allows Pinsa Rossa to maintain continuity even when Leo is not physically in the kitchen. Quality becomes a shared heritage, not an individual gesture.

His way of creating new recipes combines intuition and verification. Before adding a pinsa to the menu, Leo looks for feedback, makes people taste it, listens. He wants to understand whether his intuition works for others too. It is a very concrete approach: the chef's instinct matters, but the product must meet the real pleasure of the guests. Sweetness, saltiness, creaminess, crunch, acidity, savouriness: everything must find its proportion. When extravagance appears, it must never turn into confusion.

Looking to the future, Leo speaks of growth, but without haste. Pinsa Rossa has the ambition to develop, perhaps to become something larger, but not at the cost of losing control. It is a mature position, especially in a market like the United States, where



the success of a format can quickly push towards expansion. Leo prefers to consolidate, to move carefully, not to grow only to fall. It is the same logic as dough: time is not an obstacle, but a necessary condition.

In the end, his story shows what pinsa can become outside Italy when it meets skilled hands and a clear vision. Not simply an alternative to pizza, not a product to be explained through slogans, but an autonomous gastronomic language able to bring together lightness, technique and creativity. In San Francisco, Leo Cugnata has built this language from an ancient and everyday gesture: flour, water, waiting. Everything else has come through work, through the team, through listening to customers and through that consistency which, for him, remains the true secret of every great pinsa.

Gino Benevenga

LA MIGLIORE PINSA E QUELLA DI DOMANI

Gino Benevenga

Venga Cucina

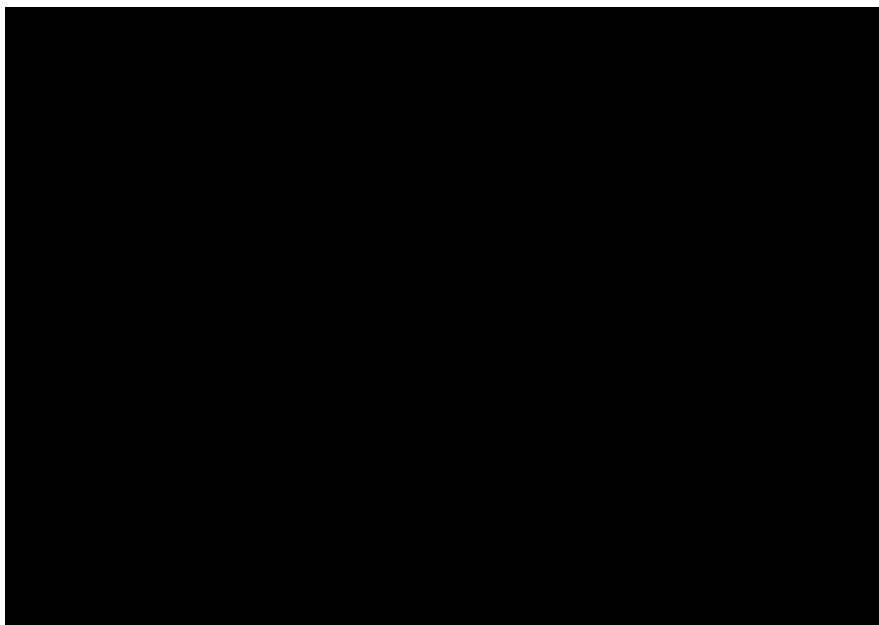
Toronto

Dalla Campania a Toronto, il fondatore di Venga Cucina racconta una vita nella ristorazione, la scoperta della pinsa romana e un'idea di accoglienza che unisce tecnica, memoria, beverage e calore italiano.

Ci sono storie gastronomiche che nascono da un progetto preciso, da un'idea studiata a tavolino, da una visione imprenditoriale costruita con metodo. E poi ci sono storie che sembrano arrivare da più lontano, da una vita intera passata dentro il lavoro, la fatica, la cucina, l'adattamento. Quella di Gino Benevenga appartiene a questa seconda categoria. A Toronto, nel quartiere Junction, Venga Cucina non è soltanto una pinseria premiata, ma il risultato di un percorso lungo, personale, profondamente italiano e insieme ormai pienamente canadese. Nella Guida alle migliori Pinserie del Mondo 2025, Venga Cucina ha conquistato il quinto posto nella Top 10 e ha ricevuto anche il premio

Some gastronomic stories are born from a precise project, from an idea planned in advance, from an entrepreneurial vision built with method. Others seem to come from much further away: from an entire life spent in work, effort, kitchens and adaptation. Gino Benevenga's story belongs to this second category. In Toronto's Junction neighbourhood, Venga Cucina is not only an award-winning pinseria, but the result of a long, personal journey, deeply Italian and by now fully Canadian too. In the 2025 Guide to the Best Pinserie in the World, Venga Cucina reached fifth place in the Top 10 and also received the award for Best Beverage. These two recognitions capture the nature of the restaurant very well: on one side, the quality of a technical, artisanal and identity-driven product; on the other, a broader vision of the experience, where pinsa does not stand alone but dialogues with drinks, atmosphere, service and the pleasure of being at

"Pinsa is more complicated than it may appear."



[ENG]

per il Miglior Beverage. Due riconoscimenti che raccontano bene la natura del locale: da un lato la qualità di un prodotto tecnico, artigianale, identitario; dall'altro una visione più ampia dell'esperienza, dove la pinsa non vive isolata ma dialoga con il bere, con l'atmosfera,

con il servizio, con il piacere dello stare a tavola. Per Gino, infatti, la ristorazione non è mai solo cibo. È accoglienza, relazione, memoria, presenza.

Il suo racconto parte dalla Campania, da un'Italia degli anni Ottanta in cui il lavoro era poco e

the table. For Gino, hospitality is never only about food. It is welcome, relationship, memory and presence.

His story begins in Campania, in an Italy of the 1980s where work was scarce and often harsh, almost ruthless. Gino remembers a con-

text in which those looking for a job had to accept difficult conditions, because behind them there were always others ready to take their place. People worked a lot, earned little, and the space to imagine a different life was narrow. He started early, at sixteen, in restauran



[ENG]

duro, quasi spietato. Gino ricorda un contesto nel quale chi cercava un impiego doveva accettare condizioni difficili, perché dietro di lui c'erano sempre altre persone pronte a prenderne il posto. Si lavorava molto, si guadagnava poco, e il margine per immaginare una vita

diversa sembrava stretto. Lui comincia presto, a sedici anni, nei ristoranti. La cucina, il bar, i turni, i servizi: tutto diventa parte della sua formazione, prima ancora che di una scelta professionale consapevole. Poi arrivano l'Inghilterra, il ritorno in Italia per il servizio milita-

ts. Kitchens, bars, shifts, services: everything became part of his training, even before it became a conscious professional choice. Then came England, the return to Italy for military service and finally Canada. Gino arrived in Toronto in 1980, at the age of twenty-two. Since

then, he says, an entire life has passed. But throughout that life, Italian cuisine has remained the guiding thread. Not just any profession, not a temporary solution, but a familiar language, a way of staying close to his roots while building something elsewhere. The dre-

re e infine il Canada. Gino arriva a Toronto nel 1980, a ventidue anni. Da allora, dice, è passata una vita intera. Ma in quella vita la cucina italiana resta sempre il filo conduttore. Non un mestiere qualsiasi, non una soluzione provvisoria, ma un linguaggio familiare, un modo per restare vicino alle proprie radici mentre si costruisce qualcosa altrove. Il sogno, come spesso accade a chi lavora per anni nei ristoranti degli altri, è aprire un locale proprio.

La vera svolta arriva poco prima del Covid, quando Gino comincia a immaginare una pizzeria. Cerca qualcosa di nuovo, qualcosa che non sia semplicemente la ripetizione di un modello già visto. Navigando su internet incontra la pinsa romana. All'inizio non sa bene cosa sia. Capisce però che si tratta di una strada diversa: un impasto differente, una forma diversa, una leggerezza capace di distinguersi dalla pizza tradizionale. Scopre anche la possibilità di ottenere una certificazione. Il figlio gli dice che forse non serve, che si può lavorare comunque. Ma Gino decide di farlo. È una scelta che dice molto del suo carattere: non accontentarsi, cercare una base seria, imparare davvero. Dopo alcuni mesi di prove prepara il materiale richiesto e lo invia a Roma. Viene approvato. Poi arriva anche la formazione con Davide, da Teramo, che si ferma in Canada per due mesi. La pinsa, per Gino, non diventa una moda da cavalcare, ma un prodotto da capire lentamente. E lentamente, infatti, si costruisce il suo nuovo percorso. Prima accanto al resto dell'offerta, poi sempre più al centro dell'identità del locale, soprattutto dopo l'arrivo del Covid, quando molte certezze della ristorazione cambiano e diventa necessario ripensare tutto. Essere tra i primi a portare la pinsa a Toronto significa

am, as often happens for those who spend years working in other people's restaurants, was to open a place of his own.

The real turning point came shortly before Covid, when Gino began to imagine opening a pizzeria. He was looking for something new, something that would not simply repeat a familiar model. Searching online, he came across pinsa romana. At first, he did not really know what it was. But he understood that it represented a different path: a different dough, a different shape, a lightness able to stand apart from traditional pizza. He also discovered the possibility of obtaining certification. His son told him that perhaps it was not necessary, that he could work without it. But Gino decided to do it. It was a choice that says a great deal about his character: not settling, looking for a serious foundation, truly learning. After several months of trials, he prepared the required material and sent it to Rome. He was approved. Then came training with Davide, from Teramo, who stayed in Canada for two months. For Gino, pinsa did not become a trend to exploit, but a product to be understood slowly. And slowly, in fact, his new path took shape. First alongside the rest of the offering, then increasingly at the centre of the restaurant's identity, especially after Covid arrived, when many certainties in hospitality changed and everything had to be rethought.

Being among the first to bring pinsa to Toronto also meant facing initial incomprehension. Customers would come in and ask what that thing was. They looked at it with curiosity, perhaps with a little suspicion. Gino explained that it was different, that it was not a pizza like the others, that



affrontare anche l'incomprensione iniziale. I clienti entrano e chiedono che cosa sia quella cosa. La guardano con curiosità, forse con un po' di diffidenza. Gino spiega che è diversa, che non è una pizza come le altre, che la leggerezza è una delle sue qualità più evidenti. Poi arriva l'assaggio, e le resistenze cadono. La clientela si forma così, un tavolo alla volta, una spiegazione alla volta, una pinsa alla volta. In una città ricca di proposte gastronomiche, Venga Cucina trova spazio proprio perché non imita: porta un prodotto nuovo, ma lo fa con un'anima riconoscibile.

Per Gino, una grande pinsa nasce prima di tutto dalla pazienza. Lo ripete con semplicità, ma anche con fermezza. Senza pazienza non si fa nulla. La pinsa è più complicata di quanto possa sembrare. Diversamente dalla pizza napoletana, che

secondo lui permette margini di gestione più ampi anche quando la lievitazione non è perfetta, la pinsa richiede un punto preciso. Deve essere pronta nel momento giusto. Se è indietro, non funziona; se è oltre, perde equilibrio. Ogni giorno è diverso, ogni impasto reagisce in modo diverso, ogni ambiente chiede adattamenti. Qui emerge tutta l'esperienza di Gino. Non parla della tecnica come di una procedura fissa, ma come di un dialogo continuo

lightness was one of its most evident qualities. Then came the tasting, and resistance faded. The clientele was built like this: one table at a time, one explanation at a time, one pinsa at a time. In a city rich in gastronomic offerings, Venga Cucina found its place precisely because it does not imitate: it brings a new product, but with a recognisable

soul. For Gino, a great pinsa begins above all with patience. He repeats it simply, but firmly. Without patience, nothing can be done. Pinsa is more complicated than it may appear. Unlike Neapolitan pizza, which according to him allows wider margins of management even when fermentation is not perfect, pinsa requires a precise point. It must be ready at the right moment. If it is behind, it does not work; if it has gone too far, it loses balance. Every day is different, every dough reacts differently, every environment demands adaptation.

This is where Gino's experience fully emerges. He does not speak about technique as a fixed procedure, but as an ongoing dialogue with real conditions. Temperature, humidity, heat, cold, ventilation: everything matters. If it is cold outside and too warm in the kitchen, he

con le condizioni reali. Temperatura, umidità, caldo, freddo, ventilazione: tutto incide. Se fuori fa freddo e dentro la cucina è troppo calda, apre la porta per creare movimento d'aria e raffreddare l'ambiente. Sono gesti semplici solo in apparenza, perché dietro c'è la capacità di leggere la materia. La pinsa, per lui, non si impara davvero in due o tre mesi di scuola. La scuola serve, la certificazione serve, ma poi bisogna fare, sbagliare, chiedersi perché qualcosa succede o perché non succede, capire cosa non ha funzionato. Il momento della mattina, quando apre i contenitori dell'impasto per la precottura, viene raccontato quasi come una sorpresa. Ogni giorno la materia restituisce una risposta diversa. E ogni giorno bisogna adattarsi. È una visione profondamente artigianale, dove la tecnica non annulla l'imprevisto ma lo governa. La qualità non nasce dal controllo totale, impossibile, ma dalla capacità di reagire con esperienza. Questo rende la pinsa un prodotto vivo, e forse spiega anche perché chi la lavora con serietà finisca per parlarne quasi come di una creatura da accompagnare.

Accanto alla tecnica, però, c'è un elemento che per Gino conta ancora di più: la memoria del gusto. Quando crea le sue pinse, cerca di tornare ai sapori con cui è cresciuto. Anche le salse che prepara nel locale nascono da lì, da ricordi di infanzia, da un patrimonio sensoriale precedente alla scuola alberghiera e alle ricette codificate. Non c'è una formula scritta che possa sostituire quel bagaglio. Una ricetta, dice, la può leggere chiunque. Ma la memoria, la passione e l'esperienza non si trasferiscono su un foglio. Questa filosofia si riflette nell'ambiente di Venga Cucina. Gino parla di Mary come di una presenza fondamentale nel raccontare e vendere il concept, ma subito allarga il discorso.

opens the door to create airflow and cool the room. These gestures only appear simple, because behind them lies the ability to read the material. For him, pinsa cannot truly be learned in two or three months of school. School is useful, certification is useful, but then one must do, make mistakes, ask why something happens or does not happen, understand what went wrong. The morning moment, when he opens the dough containers for pre-baking, is described almost as a surprise. Every day, the dough gives a different answer. And every day, one must adapt. It is a deeply artisanal vision, where technique does not eliminate the unexpected but governs it. Quality does not come from total control, which is impossible, but from the ability to respond with experience. This makes pinsa a living product, and perhaps explains why those who work with it seriously often end up speaking about it almost as something to be accompanied. Alongside technique, however, there is an element that matters even more to Gino: the memory of taste. When he creates his pinse, he tries to return to the flavours he grew up with. Even the sauces he prepares in the restaurant come from there, from childhood memories, from a sensory heritage that existed before culinary school and codified recipes. There is no written formula that can replace that background. A recipe, he says, can be read by anyone. But memory, passion and experience cannot be transferred onto a sheet of paper.

This philosophy is reflected in the atmosphere of Venga Cucina. Gino speaks of Mary as a fundamental presence in telling and selling the concept, but immediately broadens the conversation. The restaurant is not only about food. It is a pleasant, relaxed environment, built around an idea of



Il locale non è solo il cibo. È un ambiente piacevole, rilassante, costruito su un'idea di ospitalità italiana che lui collega agli anni Ottanta: quando si entrava in casa di qualcuno, la porta si apriva e si sentiva subito l'accoglienza. A Toronto, in un contesto lontano dall'Italia ma attraversato da una forte curiosità verso la sua cucina, Venga Cucina cerca di ricreare proprio quella sensazione. Il premio Miglior Beverage nella Guida 2025 si inserisce perfettamente in questa visione. Non è un riconoscimento accessorio, ma la conferma che il progetto funziona come esperienza completa. La pinsa, con la sua leggerezza, la croccantezza e la capacità di accogliere condimenti diversi, è un prodotto estremamente versatile nel dialogo con il bere. Vino, birra, cocktail, aperitivo: il beverage diventa parte del racconto, non semplice accompagnamento. In un locale come Venga Cucina, dove l'ospitalità è centrale, il bicchiere contribuisce a definire il ritmo della serata, la convivialità, il piacere del ritorno.

Alla domanda su quale sia il punto di arrivo, Gino risponde con una delle frasi più belle dell'intervista: «Il migliore ancora non si è fatto». C'è chi, raggiunto un risultato, decide che quello è il massimo. Lui no. Per lui la pinsa migliore sarà sempre quella di domani. Quella di oggi può essere buona, certo, ma quella di domani deve ancora essere assaggiata. In questa frase c'è tutto: l'umiltà del mestiere, la voglia di migliorare, la consapevolezza che l'eccellenza non è mai una posizione stabile ma un movimento continuo. Forse è anche per questo che Venga Cucina è arrivata tra le migliori pinserie del mondo. Non solo per la bontà dell'impasto o per la correttezza tecnica, ma per l'energia di un progetto che non si sente mai concluso.

Ogni giorno, ogni servizio, ogni contenitore aperto al mattino, ogni cliente che entra per la prima volta rappresentano una possibilità. Gino Benevenga ha portato la pinsa romana a Toronto con la pazienza di chi conosce la fatica e con l'entusiasmo di chi continua a cercare. La sua pinsa migliore, dice lui, non è ancora stata fatta. Ed è forse proprio questa certezza a renderla già così speciale.



mation that the project works as a complete experience. Pinsa, with its lightness, crunch and ability to welcome different toppings, is an extremely versatile product in dialogue with drinks. Wine, beer, cocktails, aperitivo: beverage becomes part of the story, not a mere accompaniment. In a restaurant like Venga Cucina, where hospitality is central, the glass helps define the rhythm of the evening, conviviality and the pleasure of returning.

When asked what the point of arrival is, Gino answers with one of the most beautiful lines of the interview: "The best one has not been made yet." Some people, once they reach a result, decide that it is the maximum. Not him. For him, the best pinsa will always be tomorrow's. Today's may be good, of course, but tomorrow's still has to be tasted. Everything is contained in this sentence: the humility of the craft, the desire to improve, the awareness that excellence is never a stable position but a continuous movement. Perhaps this is also why Venga Cucina has become one of the best pinserie in the world. Not only because of the quality of the dough or the correctness of the technique, but because of the energy of a project that never feels complete. Every day, every service, every container opened in the morning, every customer entering for the first time represents a possibility.

Italian hospitality that he connects to the 1980s: when you entered someone's home, the door opened and you immediately felt welcomed. In Toronto, far from Italy but crossed by a strong curiosity for its cuisine, Venga Cucina tries to recreate precisely that feeling. The Best Beverage award in the 2025 Guide fits perfectly into this vision. It is not an accessory recognition, but confir-

Gino Benevenga brought pinsa romana to Toronto with the patience of someone who knows hard work and the enthusiasm of someone who continues to search. His best pinsa, he says, has not yet been made. And perhaps that certainty is exactly what already makes it so special.

Alessio Marasca

TRE VITE E UNA PINSA

Alessio Marasca

La Pinsa di Anton

L'Isle-sur-la-Sorgue

[ENG]

Da Genzano e Roma alla Provenza, passando per l'economia, i cantieri e una prima esperienza nella ristorazione a Nizza: la storia di un imprenditore che ha cambiato più volte strada, fino a trovare nella pinsa romana un mestiere, un'identità e una nuova prospettiva professionale.

Alessio Marasca, laurea in economia, una famiglia legata da generazioni alle costruzioni, anni trascorsi tra uffici, cantieri e compravendite immobiliari. Poi la Francia, la ristorazione, il pane, la pasticceria e, infine, la pinsa romana. «Hai già vissuto almeno tre vite», gli dico alla fine dell'intervista. Lui sorride. Perché a quarant'anni e poco più la quarta potrebbe essere già cominciata. Alessio viene da Genzano, nel cuore dei Castelli Romani. Cresce in una famiglia conosciuta nella zona per l'attività edilizia avviata dal nonno e sembra quasi naturale immaginare per lui un futuro nello stesso settore. Prima, però, decide di studiare. È il primo della famiglia

From Genzano and Rome to Provence, via economics, construction sites and a first experience in the restaurant business in Nice: the story of an entrepreneur who changed direction several times before finding in pinsa romana a profession, an identity and a new career path.

Alessio Marasca has a degree in economics, comes from a family involved in construction for generations and spent years working between offices, building sites and real estate transactions. Then came France, the restaurant business, bread, pastry and, finally, pinsa romana. "You've already lived at least three lives," I tell him at the end of the interview. He smiles. Because, at just over forty, his fourth may already have begun. Alessio comes from Genzano, in the heart of the Castelli Romani. He grew up in a family well known in the area for the construction business founded by his grandfather, and it seemed almost inevitable that

ad arrivare all'università: alla Lumsa di Roma consegue una laurea in economia aziendale e bancaria, approfondendo management e tecnica di borsa. Non sceglie però la finanza. Terminati gli studi entra nell'impresa familiare e decide di impararla davvero: prima la parte burocratica e organizzativa negli uffici, poi il lavoro concreto nei cantieri.

Sono gli anni tra il 2006 e il decennio successivo, segnati da una situazione economica difficile e da trasformazioni profonde nel settore immobiliare. Alessio non abbandona quel mondo – ancora oggi confessa di conservarne la passione – ma comincia a cercare altre possibilità. Ottiene la licenza di agente immobiliare, lavora nella vendita professionale e, quando la famiglia sente la

necessità di diversificare le proprie attività, guarda verso la Francia. A Nizza possiedono alcuni immobili. L'idea iniziale è relativamente semplice: aprire non un vero ristorante, troppo impegnativo, ma quello che in



Francia viene definito uno snack, una forma di ristorazione veloce nella quale introdurre qualcosa di italiano. La passione per la cucina, del resto, appartiene alla famiglia, dalla nonna alla madre. Acquistano un'atti

his future would lie in the same sector. First, however, he decided to study. He was the first in his family to attend university: at LUMSA University in Rome, he graduated in business and banking economi-

cs, with a focus on management and stock market techniques. Yet he did not choose finance. After completing his studies, he joined the family business and decided to learn it properly: first the bureaucratic and or-

ganisational side in the offices, then the practical work on construction sites.

These were the years between 2006 and the following decade, marked by a difficult economic climate and profound changes in the real estate sector. Alessio did not abandon that world – even today, he admits that his passion for it remains – but he began looking for other possibilities. He qualified as a real estate agent, worked professionally in property sales and, when the family felt the need to diversify its activities, turned his attention towards France. They owned several properties in Nice. The initial idea was relatively simple: rather than opening a full restaurant, which would have been too demanding, they would open what in France is known as a snack,

vità esistente e Alessio comincia a trasformarla. Pane, brioche, sandwich e dolci della tradizione francese lasciano progressivamente spazio a un'impronta più italiana. Il pubblico risponde bene.

Ma è proprio qui che avviene un altro passaggio decisivo. Alessio entra in quel mondo senza conoscerne realmente il mestiere e scopre presto una regola elementare della ristorazione: se non sai fare ciò che chiedi agli altri, finisci per dipendere completamente da loro. Così impara. Prima per necessità, poi per passione. Si ritrova a essere contemporaneamente imprenditore, venditore, contabile, fornaio e pasticciere. Da uomo dei cantieri diventa boulanger-pâtissier. Non attraverso una scelta programmata, ma facendo. A Nizza conosce anche Élodie, la donna che diventerà sua moglie. È originaria della zona di L'Isle-sur-la-Sorgue e gli fa scoprire una Provenza molto diversa dalla vita della Costa Azzurra: più raccolta, familiare, vicina all'idea di luogo nel quale costruire una casa e crescere una famiglia.

Nel frattempo, però, Nizza attraversa anni drammatici. Gli attentati del 2016 cambiano profondamente il mercato e l'attività ne risente. Alessio decide infine di venderla, anche accettando una perdita. Tre mesi più tardi arriva il Covid. A volte una sconfitta economica può rivelarsi, con il tempo, una forma inattesa di fortuna. Durante gli anni trascorsi con Élodie le aveva parlato spesso di uno strano prodotto romano che stava conquistando sempre più pubblico. Non era propriamente pizza, aveva un impasto differente, una forma diversa e una leggerezza particolare. Un giorno la porta a Roma e decide che deve assaggiarlo nel luogo che considera un riferimento fondamentale: La

a quick-service establishment where they could introduce an Italian touch. After all, a passion for cooking ran in the family, from his grandmother to his mother. They bought an existing business and Alessio began transforming it. Bread, brioche, sandwiches and traditional French pastries gradually made way for a more distinctly Italian approach. The public responded well.

But this was also where another decisive change took place. Alessio entered that world without really knowing the trade and soon discovered one of the fundamental rules of the restaurant business: if you do not know how to do yourself what you ask others to do, you end up completely dependent on them. So he learned. First out of necessity, then out of passion. He found himself simultaneously entrepreneur, salesman, accountant, baker and pastry chef. The man who had worked on construction sites became a boulanger-pâtissier. Not through a carefully planned decision, but simply by doing the work. In Nice he also met Élodie, the woman who would become his wife. Originally from the area around L'Isle-sur-la-Sorgue, she introduced him to a Provence very different from life on the Côte d'Azur: more intimate, more family-oriented, closer to his idea of a place where one could build a home and raise a family.

Meanwhile, however, Nice was going through dramatic years. The 2016 terrorist attack profoundly changed the market and the business suffered. Alessio eventually decided to sell, even accepting a loss. Three months later, Covid arrived. Sometimes an economic setback can, with hindsight, reveal itself as an unexpected stroke of good fortune. During his years with Élodie, he had often

"Il panetto viene accompagnato più che forzato."



"The dough is guided rather than forced."

Pratolina. Trovare un tavolo è praticamente impossibile. Alla fine prendono la pinsa da asporto, intorno alle dieci e mezza di sera.

Élodie assaggia. La reazione è immediata: «Porca miseria. Bisogna che la facciamo in Francia». La pinsa era già presente a Parigi, ma nel sud della Francia rappresentava ancora qualcosa di pressoché sconosciuto. Alessio, paradossalmente, è quello più prudente. Ha già sperimentato quanto la ristorazione possa divorare tempo ed energie e sa quanto sia difficile conciliarla con una famiglia. Élodie, infermiera a domicilio, svolge a sua volta un lavoro impegnativo. Eppure, l'idea rimane. Alla fine, decidono di provarci. Prima di aprire, Alessio fa ciò che probabilmente gli viene più naturale: studia. Cerca ri-

ferimenti, approfondisce il prodotto e arriva alla Pinsa School, dove incontra Marco Montuori, che considera ancora oggi il proprio maestro. Il corso gli fornisce le basi, ma Alessio è il primo a ridimensionare qualsiasi illusione: quattro o cinque giorni possono insegnare un protocollo, non un mestiere. «Non c'è

[ENG]

her about an unusual Roman product that was attracting an ever-growing following. It was not exactly pizza: the dough was different, the shape was different and it had a distinctive lightness. One day he took her to Rome and decided she had to try it at a place he considered a fundamental reference: La Pratolina. Getting a table was virtually impossible. In the end, they ordered their pinsa to take away at around

ten-thirty in the evening.

Élodie tasted it. Her reaction was immediate: "Damn. We have to make this in France." Pinsa was already present in Paris, but in southern France it was still virtually unknown. Paradoxically, Alessio was the more cautious of the two. He already knew how completely the restaurant business could consume time and energy, and how difficult it was to reconcile it with family life. Élodie, a home-care nurse, also had a demanding profession. Yet the idea remained. Eventually, they decided to give it a try. Before opening, Alessio did what probably came most naturally to him: he studied. He searched for references, explored the product in depth and eventually arrived at the Pinsa School, where he met Marco Mon-

migliore scuola della strada». Il resto arriva lavorando, sbagliando, osservando gli impasti e confrontandosi con altri professionisti.

Il progetto è pronto. Il locale è individuato, le attrezzature ordinate. Poi arriva il Covid e tutto si ferma. Alcuni fornitori entrano in difficoltà, bisogna riorganizzare acquisti e lavori, recuperare anticipi, aspettare. La Pinsa di Anton riesce finalmente ad aprire il 24 novembre 2020 a L'Isle-sur-la-Sorgue, in Provenza. L'inizio è quasi un secondo apprendistato. Questa volta non bisogna imparare a fare la pinsa: bisogna insegnare ai clienti che cosa sia. Qualcuno legge il nome e pensa persino che si tratti di un negozio di alimentari italiani. Altri entrano senza comprendere la differenza rispetto alla pizza. Alessio, Élodie e la madre di lei, Cristine, spiegano continuamente il prodotto, raccontano le farine, la lavorazione, la leggerezza, gli ingredienti. È un lavoro culturale prima ancora che commerciale. Poco alla volta la diffidenza diminuisce, il passaparola cresce e La Pinsa di Anton costruisce una clientela che arriva anche da altre località della Provenza. L'identità italiana resta molto forte. Ma Alessio non trasforma questa italianità in una gabbia. Se trova una grande materia prima francese, la utilizza. A Natale, per esempio, prepara una creazione con il foie gras. Per lui il rispetto dell'origine non significa rifiutare il territorio nel quale si vive. È quando comincia a parlare dell'impasto, però, che il racconto cambia ritmo. Alessio non è più l'economista diventato ristoratore: è un tecnico. La sua definizione di pinsa perfetta parte da una regola apparentemente banale: «Deve essere la pinsa che tu stesso amaresti mangiare». Ogni prodotto che prepara per un cliente, dice, deve essere trattato come se fosse destinato a lui. Poi arrivano i parame-

tuori, whom he still considers his mentor today. The course gave him the foundations, but Alessio is the first to dispel any illusions: four or five days can teach you a protocol, not a profession. "There is no better school than the real world." Everything else comes from working, making mistakes, observing doughs and exchanging ideas with other professionals.

The project was ready. The premises had been found, the equipment ordered. Then Covid arrived and everything stopped. Some suppliers ran into difficulties; purchases and building work had to be reorganised, deposits recovered, and they had to wait. La Pinsa di Anton finally managed to open on 24 November 2020 in L'Isle-sur-la-Sorgue, Provence. The beginning was almost a second apprenticeship. This time, the challenge was not learning how to make pinsa: it was teaching customers what pinsa actually was. Some people read the name and even thought it was an Italian grocery store. Others came in without understanding how the product differed from pizza. Alessio, Élodie and her mother, Cristine, constantly explained the product, the flours, the production process, its lightness and the ingredients. It was a cultural task before it was a commercial one. Gradually, scepticism faded, word of mouth grew and La Pinsa di Anton built a clientele that began arriving from other parts of Provence as well.

Its Italian identity remains very strong. But Alessio does not turn that Italian character into a constraint. If he finds an outstanding French ingredient, he uses it. At Christmas, for example, he creates a pinsa with foie gras. For him, respecting a product's origins does not mean rejecting the territory in



tri: alte idratazioni, anche superiori all'80%, corretta gestione delle temperature, tempi lunghi, mix di farine e soprattutto esperienza. Perché farina, acqua, olio, sale e lievito possono mescolarli tutti; sapere come reagiranno insieme è un'altra cosa.

Nel tempo il suo impasto è cambiato. Continua a utilizzare la farina sulla quale si è formato, ma ha sviluppato ricette proprie e introdotto l'impiego della biga, cercando maggiore leggerezza e digeribilità. E soprattutto ha imparato a non violentare la materia. Mentre parliamo sta lavorando. Prende un panetto e me lo mostra. Lo posa sullo spolvero di riso e comincia ad allungarlo. La forma ovale compare quasi spontaneamente. Non deve essere costruita artificialmente: è una conseguenza del gesto. È un passaggio interessante perché spiega anche perché la forma della pinsa non sia soltanto un marchio estetico. Alessio richiama l'etimologia legata al latino pinsere, schiacciare, allungare, ma ciò che conta è soprattutto ciò che accade sotto le dita. Il panetto viene accompagnato più che forzato. Se lo si schiaccia troppo, si distrugge proprio ciò che si è cercato di costruire durante la fermentazio-

ne. l'alveolatura.

Per Alessio è uno dei segreti essenziali della sensazione di leggerezza. «Quando metti i denti sopra, stai mordendo dell'aria». È un'immagine semplicissima e forse proprio per questo efficace. Una pinsa piatta può essere croccante e anche piacevole, ma non restituirà la stessa percezione di un impasto ricco di bolle, capace di alternare struttura e vuoto. L'aria diventa ingrediente. L'esperienza ha portato Alessio oltre il banco del suo locale. Nel tempo è diventato il primo formatore ufficiale in Francia per la pinsa romana. È forse il passaggio che chiude il cerchio: l'uomo che nel 2020 doveva spiegare ai clienti francesi persino che cosa significasse la parola pinsa oggi insegna ad altri professionisti come realizzarla. E proprio da qui potrebbe partire la sua prossima vita.

Oggi, a L'Isle-sur-la-Sorgue, La Pinsa di Anton porta un pezzo di Roma nel cuore della Provenza. Domani Alessio potrebbe essere altrove, a insegnare ad altri ciò che ha imparato in questi anni. Ma forse è proprio questo il filo che tiene insieme le sue molte vite: non avere paura di cambiare mestiere, purché prima si sia imparato a farlo davvero.

which you live. It is when he begins talking about the dough, however, that the rhythm of the story changes. Alessio is no longer the economist who became a restaurateur: he is a technician. His definition of the perfect pinsa begins with an apparently simple rule: "It has to be the pinsa you yourself would love to eat." Every product he prepares for a customer, he says, must be treated as though he were making it for himself. Then come the technical parameters: high hydration levels, even above 80%, correct temperature management, long fermentation times, a blend of flours and, above all, experience. Anyone can mix flour, water, oil, salt and yeast; knowing how they will react together is another matter entirely.

Over time, his dough has changed. He continues to use the flour on which he originally trained, but he has developed his own recipes and introduced the use of biga, seeking even greater lightness and digestibility. Above all, he has learned not to force the raw material. While we are talking, he is working. He picks up a dough ball and shows it to me. He places it on the rice-flour dusting and begins to stretch it. The oval shape appears almost spontaneously. It does not have to be artificially imposed: it is the natural consequence of the movement. It is an interesting detail because it also explains why the shape of pinsa is more than merely an aesthetic signature. Alessio refers to the etymology linked to the Latin pinsere, to press, to stretch, but what matters most is what happens beneath the fingers. The dough is guided rather than forced. Press it too hard and you destroy precisely what you have spent the fermentation process trying to create: the open crumb structure.

For Alessio, this is one of the essential secrets behind the sensation of lightness. "When you bite into it, you're biting into air." It is an extremely simple image, and perhaps for that very reason an effective one. A flat pinsa may be crisp and enjoyable, but it will never deliver the same sensation as a dough filled with air pockets, capable of alternating structure and emptiness. Air becomes an ingredient. Experience has taken Alessio beyond the counter of his own restaurant. Over time, he became the first official pinsa romana trainer in France. Perhaps this is the moment that brings the story full circle: the man who, in 2020, had to explain to French customers even what the word pinsa meant now teaches other professionals how to make it. And this may be where his next life begins.

Today, in L'Isle-sur-la-Sorgue, La Pinsa di Anton brings a piece of Rome to the heart of Provence. Tomorrow, Alessio may be somewhere else, teaching others what he has learned over these years. But perhaps this is precisely the thread connecting his many lives: never being afraid to change profession, provided you first learn how to do it properly.

Leo Cugnata

LA VISIONE CALIFORNIANA DELLA PINSA

Leo Cugnata

Pinsa Rossa

San Francisco

[ENG]

Da un panificio siciliano a San Francisco, il volto di Pinsa Rossa racconta la costruzione di un successo fondato su tecnica, istinto, ingredienti italiani e una squadra capace di trasformare ogni servizio in un gesto di identità.

C'è una parola che ritorna spesso nel racconto di Leo Cugnata: consistenza. Non soltanto quella dell'impasto, che per una pinsa è questione decisiva, materia viva, equilibrio delicato tra fragranza esterna e sofficità interna. Ma anche la consistenza intesa come continuità, come capacità di mantenere ogni sera lo stesso standard, lo stesso ritmo, la stessa promessa. A San Francisco, città abituata a metabolizzare rapidamente cucine, mode e visioni gastronomiche arrivate da ogni parte del mondo, Pinsa Rossa ha trovato il proprio spazio proprio su questa idea: non inseguire l'effetto facile, ma costruire un'identità riconoscibile, solida, quotidiana.

Leo Cugnata often returns to one word when he speaks about his work: consistency. Not only the consistency of the dough, although for pinsa that is a decisive matter, a living balance between a crisp exterior and a soft, airy centre. Consistency also means continuity: the ability to maintain the same standard every evening, the same rhythm, the same promise. In San Francisco, a city accustomed to absorbing cuisines, trends and gastronomic visions from all over the world, Pinsa Rossa has found its place through this very idea: not chasing an easy effect, but building a solid and recognisable identity.

Leo's story begins long before America. His relationship with flour and water started when he was fifteen, in Sicily, working in his cousins' bakery. At first, it was almost a lesson in life. His father encouraged him to work, to learn a craft, to understand the value of time and money. But what could

"The pinsa must always arrive with
the same consistency, the same fragrance,
the same identity."



[ENG]

Leo Cugnata arriva da una storia cominciata molto prima dell'America. Il suo rapporto con farina e acqua nasce a quindici anni, in Sicilia, nel panificio dei cugini. All'inizio è quasi una scuola di vita. Il padre lo invita ad andare a lavorare, a imparare un mestiere, a

capire il valore del tempo e del denaro. Ma quello che poteva sembrare un passaggio estivo diventa qualcosa di più profondo. «Ho avuto sempre un amore per la farina e l'acqua», racconta. Oggi, a trentatré anni, può guardarsi indietro e contare diciotto anni tra

have remained a summer experience became something deeper. "I have always had a love for flour and water," he says. Today, at thirty-three, he can look back on eighteen years spent inside this world of doughs, waiting times, temperatures, hands, mistakes,

corrections and memory.

His arrival in San Francisco in 2016 marked a turning point. Until then, pinsa had not been part of his technical background. He discovered it while working at Montesacro, one of the places that helped



scorsi dentro questo universo fatto di impasti, attese, temperature, mani, errori, correzioni e memoria.

L'arrivo a San Francisco, nel 2016, segna un cambio di prospettiva. La pinsa, fino a quel momento, non faceva ancora parte del suo bagaglio tecnico. La incontra lavorando da Montesacro, una delle insegne che hanno contribuito a introdurre e raccontare il prodotto nella città californiana. Per lui è una scoperta immediata: un prodotto diverso, più leggero, più arioso, con una personalità capace di distinguersi dalla pizza e di parlare anche a un pubblico internazionale. Da lì comincia un percorso di apprendimento concreto, fatto di esperienze in più locali, di osservazione, di tecnica assorbita servizio dopo servizio. Leo non lo nasconde: ogni cucina, ogni squadra, ogni forno gli hanno lasciato qualcosa. «Quando vai in un locale



introduce and define the product in the Californian city. For him, it was an immediate revelation: a different product, lighter and airier, with a personality able to stand apart from pizza and speak to an international audience. From there began a very practical learning process, made of different kitchens, different teams, direct observation and technique absorbed service after service. Leo is clear about this: every restaurant, every team, every oven left him something. Whenever you enter a new place, he says, you try to take the best things with you.

Success, however, is never just a question of location. Leo knows this well. A beautiful restaurant can attract people once, but it does not guarantee that they will return. They come back when the product works,

nuovo cerchi di prendere le cose migliori e portarle con te».

Il successo, però, non è soltanto questione di indirizzo. Leo lo sa bene. Un bel locale può attirare la prima volta, ma non garantisce il ritorno. Quello arriva quando il prodotto funziona, quando l'esperienza resta impressa, quando il cliente sente che dietro a una pinsa c'è un'idea precisa. Pinsa Rossa oggi lavora con numeri importanti: un locale da circa sessanta posti che nei momenti di maggiore intensità può arrivare a servire centinaia di coperti in una sera. È il segno di un meccanismo rodato, ma anche di una fiducia conquistata. «La gente viene, apprezza e ritorna», dice Leo. E per un ristoratore non esiste riconoscimento più concreto.

Nella Guida alle migliori Pinserie del Mondo 2025, Pinsa Rossa ha raggiunto il quarto posto assoluto nella Top 10, imponendosi anche con due premi speciali: Pinsa Ardita dell'anno e Miglior Ambiente. Riconoscimenti che raccontano due anime complementari del progetto. Da un lato la capacità di osare, di uscire dal repertorio più prevedibile, di costruire una pinsa capace di sorprendere senza perdere equilibrio. Dall'altro la forza di un luogo, di un'atmosfera, di un'idea di accoglienza che rende la pinsa non solo un prodotto da assaggiare, ma un'esperienza da vivere.

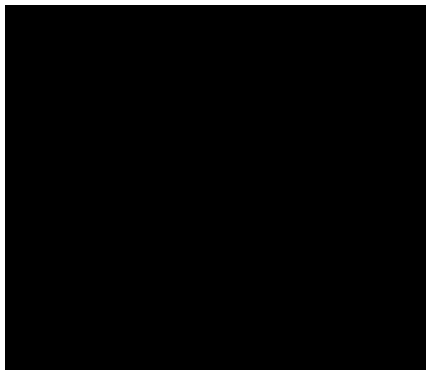
Il premio Pinsa Ardita dell'anno è legato alla Pistachio Obsession, una creazione che Leo racconta con naturalezza, quasi come la conseguenza logica del suo modo di pensare. Crema di pecorino, mozzarella, pesto e granella di pistacchio, pomodorini gialli confit, pecorino e pepe nero: una composizione ricca, intensa, volutamente golosa, ma

when the experience leaves a mark, when the customer feels that behind a pinsa there is a precise idea. Today, Pinsa Rossa works with impressive numbers: a restaurant with around sixty seats that, on the busiest evenings, can serve hundreds of covers. It is the sign of a well-honed mechanism, but also of trust that has been earned. "People come, they appreciate it, and they return," Leo says. For a restaurateur, there is no more tangible recognition.

In the 2025 edition of the Guide to the Best Pinserie in the World, Pinsa Rossa reached fourth place in the overall Top 10, also winning two special awards: Pinsa Ardita of the Year and Best Ambience. These recognitions reflect the two complementary souls of the project. On one side, the ability to dare, to move beyond the most predictable repertoire, to create a pinsa that can surprise without losing balance. On the other, the strength of a place, an atmosphere, an idea of hospitality that makes pinsa not only a product to taste, but an experience to live.

The Pinsa Ardita of the Year award is linked to the Pistachio Obsession, a creation Leo describes with naturalness, almost as the logical consequence of his way of thinking. Pecorino cream, mozzarella, pistachio pesto and crumbs, yellow confit cherry tomatoes, pecorino and black pepper: a rich, intense, deliberately indulgent composition, yet built around balance. In the transcript, Leo also mentions guanciale among the elements of the creation, while the official menu offers the possibility of adding prosciutto San Daniele. It is a detail that shows how these recipes can live, evolve and adapt, while preserving a recognisable identity. What matters to Leo is the quality of the product:

"La qualità diventa un patrimonio condiviso"



costruita sulla ricerca dell'equilibrio. Nella trascrizione compare anche il guanciale tra gli elementi citati da Leo, mentre il menù ufficiale propone la possibilità di aggiungere prosciutto San Daniele. È un dettaglio che conferma quanto queste ricette possano vivere, evolvere e adattarsi, mantenendo però un'identità riconoscibile. Ciò che conta, per Leo, è la qualità del prodotto: se l'ingrediente è giusto, se ha carattere, se racconta qualcosa, anche un pubblico non italiano ne percepisce la differenza.

La parola qualità, nel suo discorso, non è mai astratta. Significa farine, pomodori, formaggi, salumi, olio, ma anche attenzione alle proporzioni. Significa portare l'Italia a tavola senza trasformarla in stereotipo. San Francisco

è una città aperta, curiosa, gastronomicamente colta, ma anche molto esigente. Il pubblico non sempre conosce in profondità il codice del cibo italiano, e proprio per questo l'ingrediente deve parlare in modo diretto. Leo cita pomodori dal sapore italiano, prodotti capaci di distinguersi immediatamente

[ENG]

when the ingredient is right, when it has character, when it tells a story, even a non-Italian audience can feel the difference.

Quality, in his words, is never abstract. It means flours, tomatoes, cheeses, cured meats, olive oil, but also proportion. It means bringing Italy to the table without turning it into a stereotype. San Francisco is open, curious and

gastronomically sophisticated, but also demanding. The public may not always know the deeper codes of Italian food, and that is precisely why the ingredient must speak directly. Leo talks about tomatoes with an Italian flavour, products able to stand apart from what people taste elsewhere. Pinsa thus becomes a bridge: Roman technique, Sicilian sensitivity, the Californian market, Italian ingredients and international taste.

Technically, his story goes straight to the heart of the matter. For Leo, pinsa is made of simple but decisive details. The water must be very cold, almost icy, because the dough has to undergo a long fermentation, between forty-eight and seventy-two hours. The way the

da ciò che si trova altrove. La pinsa diventa così un ponte: tecnica romana, sensibilità siciliana, mercato californiano, ingredienti italiani e gusto internazionale.

Dal punto di vista tecnico, il suo racconto entra nel cuore della materia. Per Leo la pinsa è fatta di dettagli semplici, ma decisivi. L'acqua deve essere molto fredda, quasi ghiacciata, perché l'impasto dovrà affrontare una fermentazione lunga, tra le quarantotto e le settantadue ore. Conta il modo in cui si chiudono le palline, l'aria che resta nell'impasto, la pressione delle mani, la stesura. Conta soprattutto la capacità di ripetere correttamente ogni passaggio. La lunga lievitazione non è una formula magica, ma un processo da governare. Un errore nella temperatura, nella gestione delle masse o nella stesura può compromettere leggerezza, alveolatura e fragranza.

Una delle scelte più nette di Leo riguarda il servizio espresso. A Pinsa Rossa non lavora sulla precottura come sistema principale. Prepara le palline, le lascia maturare, poi stende l'impasto al momento dell'ordine. La ragione è chiara: per lui la pinsa espressa conserva maggiore fragranza, resta più viva, più coerente con l'idea di prodotto che vuole servire. Non demonizza la precottura, che riconosce come valida se gestita correttamente, ma sottolinea quanto sia complessa durante il servizio. Una pinsa precotta, se

dough balls are closed matters, as does the air retained inside, the pressure of the hands and the stretching. Above all, what matters is the ability to repeat every step correctly. Long fermentation is not a magic formula, but a process to be governed. A mistake in temperature, dough management or stretching can compromise lightness, alveolation and fragrance.

One of Leo's clearest choices concerns service. At Pinsa Rossa, he does not rely on pre-baking as his main method. He prepares the dough balls, lets them mature, then stretches the dough at the moment of the order. The reason is clear: for him, an express pinsa preserves more fragrance, remains more alive, and better reflects the product he wants to serve. He does not criticise pre-baking, which he reco-

gnises as valid when properly managed, but he underlines how complex it can be during service. If a pre-baked pinsa is topped too early or without the right resting time, it can lose structure, collapse or become too dry. Better to make the table wait two more minutes, he says, than to serve a pinsa without character.

This philosophy says a great deal about his idea of hospitality. During service, especially when orders begin to pile up, the temptation is to speed up, simplify and give in to pressure. Leo insists instead on the standard.



condita troppo presto o senza i giusti tempi di riposo, rischia di perdere struttura, di abbassarsi, di diventare più asciutta. Meglio aspettare due minuti in più, dice, che mandare al tavolo una pinsa senza carattere.

È una filosofia che dice molto del suo modo di intendere la ristorazione. Nel servizio, soprattutto quando gli ordini si accumulano, la tentazione sarebbe accelerare, semplificare, adattarsi alla pressione. Leo invece insiste sullo standard. La pinsa deve arrivare sempre con la stessa consistenza, la stessa fragranza, la stessa identità. In questo senso, la tecnica diventa anche etica professionale. Non basta saper fare un buon impasto una volta: bisogna riuscire a farlo bene ogni giorno, in ogni turno, anche quando il locale è pieno e la cucina corre. Per questo, il team è centrale. Leo parla della squadra come della cosa principale. Non esiste successo costruito su una sola persona, soprattutto in un ristorante che lavora con numeri importanti. Serve un gruppo che remi nella stessa direzione, che conosca il prodotto, che abbia interiorizzato il metodo. Molti collaboratori lavorano con lui da anni, e questo consente a Pinsa Rossa di mantenere continuità anche quando Leo non è fisicamente presente in cucina. La qualità diventa un patrimonio condiviso, non un gesto individuale.

Il suo modo di creare nuove ricette unisce intuizione e verifica. Prima di inserire una pinsa in carta, Leo cerca feedback, fa assaggiare, ascolta. Dice di voler capire se la propria intuizione funziona anche per gli altri. È un approccio molto concreto: l'istinto dello chef conta, ma il prodotto deve incontrare il piacere reale delle persone. Dolce, salato, cremosità, croccantezza, acidità, sa-

pidità: tutto deve trovare una proporzione. La stravaganza, quando c'è, non deve mai diventare confusione.

Guardando al futuro, Leo parla di crescita, ma senza fretta. Pinsa Rossa ha l'ambizione di svilupparsi, forse di diventare qualcosa di più grande, ma non a costo di perdere controllo. È una posizione matura, soprattutto in un mercato come quello americano, dove il successo di un format può spingere rapidamente verso l'espansione. Leo preferisce consolidare, procedere con attenzione, non crescere per poi cadere. È la stessa logica dell'impasto: il tempo non è un ostacolo, ma una condizione necessaria.

In fondo, la sua storia racconta bene cosa può diventare la pinsa fuori dall'Italia quando incontra mani competenti e una visione chiara. Non una semplice alternativa alla pizza, non un prodotto da spiegare con slogan, ma un linguaggio gastronomico autonomo, capace di tenere insieme leggerezza, tecnica e creatività. A San Francisco, Leo Cugnata ha costruito questo linguaggio partendo da un gesto antico e quotidiano: farina, acqua, attesa. Il resto è venuto con il lavoro, con la squadra, con l'ascolto dei clienti e con quella consistenza che, per lui, resta il vero segreto di ogni grande pinsa.



The pinsa must always arrive with the same consistency, the same fragrance, the same identity. In this sense, technique also becomes professional ethics. It is not enough to make a good dough once: you must be able to do it well every day, during every shift, even when the restaurant is full and the kitchen is running at full speed.

That is why the team is central. Leo speaks of the team as the most important thing. No success is built on a single person, especially in a restaurant working with significant numbers. You need a group moving in the same direction, people who know the product and have absorbed the method. Many collaborators have worked with him for years, and this allows Pinsa Rossa to maintain continuity even when Leo is not physically in the kitchen. Quality becomes a shared heritage, not an individual gesture.

His way of creating new recipes combines intuition and verification. Before adding a pinsa to the menu, Leo looks for feedback, makes people taste it, listens. He wants to understand whether his intuition works for others too. It is a very concrete approach: the chef's instinct matters, but the product must meet the real pleasure of the guests. Sweetness, saltiness, creaminess, crunch, acidity, savouriness: everything must find its proportion. When extravagance appears, it must never turn into confusion.

Looking to the future, Leo speaks of growth, but without haste. Pinsa Rossa has the ambition to develop, perhaps to become something larger, but not at the cost of losing control. It is a mature position, especially in a market like the United States, where



the success of a format can quickly push towards expansion. Leo prefers to consolidate, to move carefully, not to grow only to fall. It is the same logic as dough: time is not an obstacle, but a necessary condition.

In the end, his story shows what pinsa can become outside Italy when it meets skilled hands and a clear vision. Not simply an alternative to pizza, not a product to be explained through slogans, but an autonomous gastronomic language able to bring together lightness, technique and creativity. In San Francisco, Leo Cugnata has built this language from an ancient and everyday gesture: flour, water, waiting. Everything else has come through work, through the team, through listening to customers and through that consistency which, for him, remains the true secret of every great pinsa.

Gino Benevenga

LA MIGLIORE PINSA E QUELLA DI DOMANI

Gino Benevenga

Venga Cucina

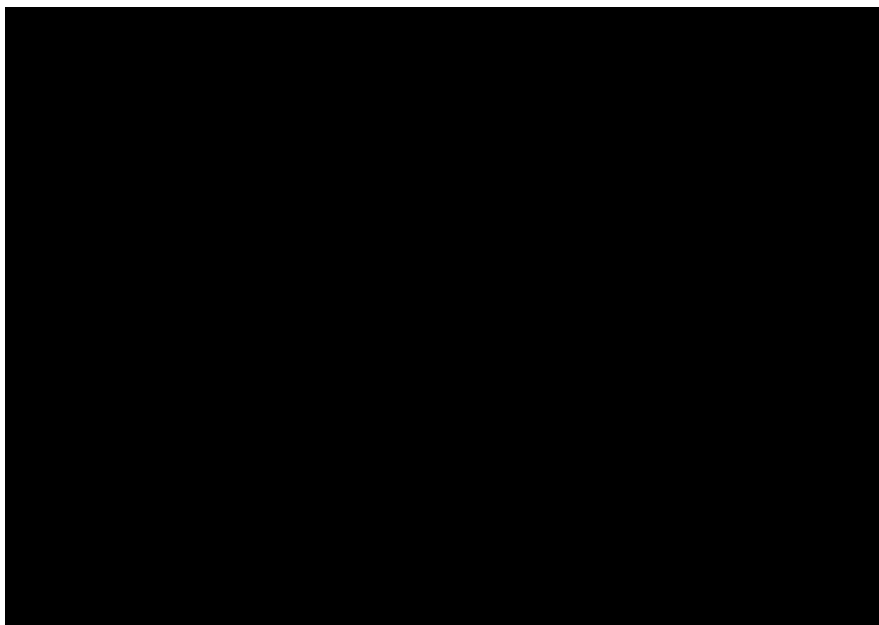
Toronto

Dalla Campania a Toronto, il fondatore di Venga Cucina racconta una vita nella ristorazione, la scoperta della pinsa romana e un'idea di accoglienza che unisce tecnica, memoria, beverage e calore italiano.

Ci sono storie gastronomiche che nascono da un progetto preciso, da un'idea studiata a tavolino, da una visione imprenditoriale costruita con metodo. E poi ci sono storie che sembrano arrivare da più lontano, da una vita intera passata dentro il lavoro, la fatica, la cucina, l'adattamento. Quella di Gino Benevenga appartiene a questa seconda categoria. A Toronto, nel quartiere Junction, Venga Cucina non è soltanto una pinseria premiata, ma il risultato di un percorso lungo, personale, profondamente italiano e insieme ormai pienamente canadese. Nella Guida alle migliori Pinserie del Mondo 2025, Venga Cucina ha conquistato il quinto posto nella Top 10 e ha ricevuto anche il premio

Some gastronomic stories are born from a precise project, from an idea planned in advance, from an entrepreneurial vision built with method. Others seem to come from much further away: from an entire life spent in work, effort, kitchens and adaptation. Gino Benevenga's story belongs to this second category. In Toronto's Junction neighbourhood, Venga Cucina is not only an award-winning pinseria, but the result of a long, personal journey, deeply Italian and by now fully Canadian too. In the 2025 Guide to the Best Pinserie in the World, Venga Cucina reached fifth place in the Top 10 and also received the award for Best Beverage. These two recognitions capture the nature of the restaurant very well: on one side, the quality of a technical, artisanal and identity-driven product; on the other, a broader vision of the experience, where pinsa does not stand alone but dialogues with drinks, atmosphere, service and the pleasure of being at

"Pinsa is more complicated than it may appear."



[ENG]

per il Miglior Beverage. Due riconoscimenti che raccontano bene la natura del locale: da un lato la qualità di un prodotto tecnico, artigianale, identitario; dall'altro una visione più ampia dell'esperienza, dove la pinsa non vive isolata ma dialoga con il bere, con l'atmosfera,

con il servizio, con il piacere dello stare a tavola. Per Gino, infatti, la ristorazione non è mai solo cibo. È accoglienza, relazione, memoria, presenza.

Il suo racconto parte dalla Campania, da un'Italia degli anni Ottanta in cui il lavoro era poco e

the table. For Gino, hospitality is never only about food. It is welcome, relationship, memory and presence.

His story begins in Campania, in an Italy of the 1980s where work was scarce and often harsh, almost ruthless. Gino remembers a con-

text in which those looking for a job had to accept difficult conditions, because behind them there were always others ready to take their place. People worked a lot, earned little, and the space to imagine a different life was narrow. He started early, at sixteen, in restauran



[ENG]

duro, quasi spietato. Gino ricorda un contesto nel quale chi cercava un impiego doveva accettare condizioni difficili, perché dietro di lui c'erano sempre altre persone pronte a prenderne il posto. Si lavorava molto, si guadagnava poco, e il margine per immaginare una vita

diversa sembrava stretto. Lui comincia presto, a sedici anni, nei ristoranti. La cucina, il bar, i turni, i servizi: tutto diventa parte della sua formazione, prima ancora che di una scelta professionale consapevole. Poi arrivano l'Inghilterra, il ritorno in Italia per il servizio milita-

ts. Kitchens, bars, shifts, services: everything became part of his training, even before it became a conscious professional choice. Then came England, the return to Italy for military service and finally Canada. Gino arrived in Toronto in 1980, at the age of twenty-two. Since

then, he says, an entire life has passed. But throughout that life, Italian cuisine has remained the guiding thread. Not just any profession, not a temporary solution, but a familiar language, a way of staying close to his roots while building something elsewhere. The dre-

re e infine il Canada. Gino arriva a Toronto nel 1980, a ventidue anni. Da allora, dice, è passata una vita intera. Ma in quella vita la cucina italiana resta sempre il filo conduttore. Non un mestiere qualsiasi, non una soluzione provvisoria, ma un linguaggio familiare, un modo per restare vicino alle proprie radici mentre si costruisce qualcosa altrove. Il sogno, come spesso accade a chi lavora per anni nei ristoranti degli altri, è aprire un locale proprio.

La vera svolta arriva poco prima del Covid, quando Gino comincia a immaginare una pizzeria. Cerca qualcosa di nuovo, qualcosa che non sia semplicemente la ripetizione di un modello già visto. Navigando su internet incontra la pinsa romana. All'inizio non sa bene cosa sia. Capisce però che si tratta di una strada diversa: un impasto differente, una forma diversa, una leggerezza capace di distinguersi dalla pizza tradizionale. Scopre anche la possibilità di ottenere una certificazione. Il figlio gli dice che forse non serve, che si può lavorare comunque. Ma Gino decide di farlo. È una scelta che dice molto del suo carattere: non accontentarsi, cercare una base seria, imparare davvero. Dopo alcuni mesi di prove prepara il materiale richiesto e lo invia a Roma. Viene approvato. Poi arriva anche la formazione con Davide, da Teramo, che si ferma in Canada per due mesi. La pinsa, per Gino, non diventa una moda da cavalcare, ma un prodotto da capire lentamente. E lentamente, infatti, si costruisce il suo nuovo percorso. Prima accanto al resto dell'offerta, poi sempre più al centro dell'identità del locale, soprattutto dopo l'arrivo del Covid, quando molte certezze della ristorazione cambiano e diventa necessario ripensare tutto. Essere tra i primi a portare la pinsa a Toronto significa

am, as often happens for those who spend years working in other people's restaurants, was to open a place of his own.

The real turning point came shortly before Covid, when Gino began to imagine opening a pizzeria. He was looking for something new, something that would not simply repeat a familiar model. Searching online, he came across pinsa romana. At first, he did not really know what it was. But he understood that it represented a different path: a different dough, a different shape, a lightness able to stand apart from traditional pizza. He also discovered the possibility of obtaining certification. His son told him that perhaps it was not necessary, that he could work without it. But Gino decided to do it. It was a choice that says a great deal about his character: not settling, looking for a serious foundation, truly learning. After several months of trials, he prepared the required material and sent it to Rome. He was approved. Then came training with Davide, from Teramo, who stayed in Canada for two months. For Gino, pinsa did not become a trend to exploit, but a product to be understood slowly. And slowly, in fact, his new path took shape. First alongside the rest of the offering, then increasingly at the centre of the restaurant's identity, especially after Covid arrived, when many certainties in hospitality changed and everything had to be rethought.

Being among the first to bring pinsa to Toronto also meant facing initial incomprehension. Customers would come in and ask what that thing was. They looked at it with curiosity, perhaps with a little suspicion. Gino explained that it was different, that it was not a pizza like the others, that



affrontare anche l'incomprensione iniziale. I clienti entrano e chiedono che cosa sia quella cosa. La guardano con curiosità, forse con un po' di diffidenza. Gino spiega che è diversa, che non è una pizza come le altre, che la leggerezza è una delle sue qualità più evidenti. Poi arriva l'assaggio, e le resistenze cadono. La clientela si forma così, un tavolo alla volta, una spiegazione alla volta, una pinsa alla volta. In una città ricca di proposte gastronomiche, Venga Cucina trova spazio proprio perché non imita: porta un prodotto nuovo, ma lo fa con un'anima riconoscibile.

Per Gino, una grande pinsa nasce prima di tutto dalla pazienza. Lo ripete con semplicità, ma anche con fermezza. Senza pazienza non si fa nulla. La pinsa è più complicata di quanto possa sembrare. Diversamente dalla pizza napoletana, che

secondo lui permette margini di gestione più ampi anche quando la lievitazione non è perfetta, la pinsa richiede un punto preciso. Deve essere pronta nel momento giusto. Se è indietro, non funziona; se è oltre, perde equilibrio. Ogni giorno è diverso, ogni impasto reagisce in modo diverso, ogni ambiente chiede adattamenti. Qui emerge tutta l'esperienza di Gino. Non parla della tecnica come di una procedura fissa, ma come di un dialogo continuo

lightness was one of its most evident qualities. Then came the tasting, and resistance faded. The clientele was built like this: one table at a time, one explanation at a time, one pinsa at a time. In a city rich in gastronomic offerings, Venga Cucina found its place precisely because it does not imitate: it brings a new product, but with a recognisable

soul. For Gino, a great pinsa begins above all with patience. He repeats it simply, but firmly. Without patience, nothing can be done. Pinsa is more complicated than it may appear. Unlike Neapolitan pizza, which according to him allows wider margins of management even when fermentation is not perfect, pinsa requires a precise point. It must be ready at the right moment. If it is behind, it does not work; if it has gone too far, it loses balance. Every day is different, every dough reacts differently, every environment demands adaptation.

This is where Gino's experience fully emerges. He does not speak about technique as a fixed procedure, but as an ongoing dialogue with real conditions. Temperature, humidity, heat, cold, ventilation: everything matters. If it is cold outside and too warm in the kitchen, he

con le condizioni reali. Temperatura, umidità, caldo, freddo, ventilazione: tutto incide. Se fuori fa freddo e dentro la cucina è troppo calda, apre la porta per creare movimento d'aria e raffreddare l'ambiente. Sono gesti semplici solo in apparenza, perché dietro c'è la capacità di leggere la materia. La pinsa, per lui, non si impara davvero in due o tre mesi di scuola. La scuola serve, la certificazione serve, ma poi bisogna fare, sbagliare, chiedersi perché qualcosa succede o perché non succede, capire cosa non ha funzionato. Il momento della mattina, quando apre i contenitori dell'impasto per la precottura, viene raccontato quasi come una sorpresa. Ogni giorno la materia restituisce una risposta diversa. E ogni giorno bisogna adattarsi. È una visione profondamente artigianale, dove la tecnica non annulla l'imprevisto ma lo governa. La qualità non nasce dal controllo totale, impossibile, ma dalla capacità di reagire con esperienza. Questo rende la pinsa un prodotto vivo, e forse spiega anche perché chi la lavora con serietà finisca per parlarne quasi come di una creatura da accompagnare.

Accanto alla tecnica, però, c'è un elemento che per Gino conta ancora di più: la memoria del gusto. Quando crea le sue pinse, cerca di tornare ai sapori con cui è cresciuto. Anche le salse che prepara nel locale nascono da lì, da ricordi di infanzia, da un patrimonio sensoriale precedente alla scuola alberghiera e alle ricette codificate. Non c'è una formula scritta che possa sostituire quel bagaglio. Una ricetta, dice, la può leggere chiunque. Ma la memoria, la passione e l'esperienza non si trasferiscono su un foglio. Questa filosofia si riflette nell'ambiente di Venga Cucina. Gino parla di Mary come di una presenza fondamentale nel raccontare e vendere il concept, ma subito allarga il discorso.

opens the door to create airflow and cool the room. These gestures only appear simple, because behind them lies the ability to read the material. For him, pinsa cannot truly be learned in two or three months of school. School is useful, certification is useful, but then one must do, make mistakes, ask why something happens or does not happen, understand what went wrong. The morning moment, when he opens the dough containers for pre-baking, is described almost as a surprise. Every day, the dough gives a different answer. And every day, one must adapt. It is a deeply artisanal vision, where technique does not eliminate the unexpected but governs it. Quality does not come from total control, which is impossible, but from the ability to respond with experience. This makes pinsa a living product, and perhaps explains why those who work with it seriously often end up speaking about it almost as something to be accompanied. Alongside technique, however, there is an element that matters even more to Gino: the memory of taste. When he creates his pinse, he tries to return to the flavours he grew up with. Even the sauces he prepares in the restaurant come from there, from childhood memories, from a sensory heritage that existed before culinary school and codified recipes. There is no written formula that can replace that background. A recipe, he says, can be read by anyone. But memory, passion and experience cannot be transferred onto a sheet of paper.

This philosophy is reflected in the atmosphere of Venga Cucina. Gino speaks of Mary as a fundamental presence in telling and selling the concept, but immediately broadens the conversation. The restaurant is not only about food. It is a pleasant, relaxed environment, built around an idea of



Il locale non è solo il cibo. È un ambiente piacevole, rilassante, costruito su un'idea di ospitalità italiana che lui collega agli anni Ottanta: quando si entrava in casa di qualcuno, la porta si apriva e si sentiva subito l'accoglienza. A Toronto, in un contesto lontano dall'Italia ma attraversato da una forte curiosità verso la sua cucina, Venga Cucina cerca di ricreare proprio quella sensazione. Il premio Miglior Beverage nella Guida 2025 si inserisce perfettamente in questa visione. Non è un riconoscimento accessorio, ma la conferma che il progetto funziona come esperienza completa. La pinsa, con la sua leggerezza, la croccantezza e la capacità di accogliere condimenti diversi, è un prodotto estremamente versatile nel dialogo con il bere. Vino, birra, cocktail, aperitivo: il beverage diventa parte del racconto, non semplice accompagnamento. In un locale come Venga Cucina, dove l'ospitalità è centrale, il bicchiere contribuisce a definire il ritmo della serata, la convivialità, il piacere del ritorno.

Alla domanda su quale sia il punto di arrivo, Gino risponde con una delle frasi più belle dell'intervista: «Il migliore ancora non si è fatto». C'è chi, raggiunto un risultato, decide che quello è il massimo. Lui no. Per lui la pinsa migliore sarà sempre quella di domani. Quella di oggi può essere buona, certo, ma quella di domani deve ancora essere assaggiata. In questa frase c'è tutto: l'umiltà del mestiere, la voglia di migliorare, la consapevolezza che l'eccellenza non è mai una posizione stabile ma un movimento continuo. Forse è anche per questo che Venga Cucina è arrivata tra le migliori pinserie del mondo. Non solo per la bontà dell'impasto o per la correttezza tecnica, ma per l'energia di un progetto che non si sente mai concluso.

Ogni giorno, ogni servizio, ogni contenitore aperto al mattino, ogni cliente che entra per la prima volta rappresentano una possibilità. Gino Benevenga ha portato la pinsa romana a Toronto con la pazienza di chi conosce la fatica e con l'entusiasmo di chi continua a cercare. La sua pinsa migliore, dice lui, non è ancora stata fatta. Ed è forse proprio questa certezza a renderla già così speciale.



mation that the project works as a complete experience. Pinsa, with its lightness, crunch and ability to welcome different toppings, is an extremely versatile product in dialogue with drinks. Wine, beer, cocktails, aperitivo: beverage becomes part of the story, not a mere accompaniment. In a restaurant like Venga Cucina, where hospitality is central, the glass helps define the rhythm of the evening, conviviality and the pleasure of returning.

When asked what the point of arrival is, Gino answers with one of the most beautiful lines of the interview: "The best one has not been made yet." Some people, once they reach a result, decide that it is the maximum. Not him. For him, the best pinsa will always be tomorrow's. Today's may be good, of course, but tomorrow's still has to be tasted. Everything is contained in this sentence: the humility of the craft, the desire to improve, the awareness that excellence is never a stable position but a continuous movement. Perhaps this is also why Venga Cucina has become one of the best pinserie in the world. Not only because of the quality of the dough or the correctness of the technique, but because of the energy of a project that never feels complete. Every day, every service, every container opened in the morning, every customer entering for the first time represents a possibility.

Italian hospitality that he connects to the 1980s: when you entered someone's home, the door opened and you immediately felt welcomed. In Toronto, far from Italy but crossed by a strong curiosity for its cuisine, Venga Cucina tries to recreate precisely that feeling. The Best Beverage award in the 2025 Guide fits perfectly into this vision. It is not an accessory recognition, but confir-

Gino Benevenga brought pinsa romana to Toronto with the patience of someone who knows hard work and the enthusiasm of someone who continues to search. His best pinsa, he says, has not yet been made. And perhaps that certainty is exactly what already makes it so special.

Alessandro Perretti

PARIGI VAL BENE UNA PINSA

Alessandro Perretti

Vale&Ale

Parigi

[ENG]

Da Rota Greca alla capitale francese, il fondatore di Vale&Ale racconta la scelta pionieristica di portare la pinsa romana in un mercato ancora vergine, tra tecnica, materie prime italiane, cottura espressa e una possibile evoluzione gourmet.

Portare un prodotto italiano a Parigi significa sempre accettare una sfida particolare. Non basta essere autentici, non basta arrivare con una buona idea, non basta affidarsi al fascino, pure fortissimo, della cucina italiana. Parigi ascolta, assaggia, giudica, confronta. È una città gastronomicamente esigente, capace di accogliere il nuovo ma anche di ignorarlo se non lo comprende. Quando Alessandro Perretti e la compagna Valeria decidono di aprire Vale&Ale nel 2018, la pinsa romana, in Francia, è ancora un territorio quasi inesplorato. A Parigi, racconta lui, non c'era nessuno. E, guardando al mercato francese di allora, praticamente non c'era nulla. Oggi Vale&Ale è al settimo posto nella

Bringing an Italian product to Paris always means accepting a particular challenge. It is not enough to be authentic, not enough to arrive with a good idea, not enough to rely on the powerful appeal of Italian cuisine. Paris listens, tastes, judges and compares. It is a gastronomically demanding city, capable of welcoming the new but also of ignoring it if it does not understand it. When Alessandro Perretti and his partner Valeria decided to open Vale&Ale in 2018, pinsa romana was still almost unexplored territory in France. In Paris, he says, there was no one. And looking at the French market at the time, there was practically nothing. Today Vale&Ale ranks seventh in the Top 10 of the 2025 Guide to the Best Pinserie in the World. It is a recognition that rewards not only the quality of the product, but also the courage of a project born independently, without external investors, built day after day in a small restaurant in the 9th arrondissement. It is a story of contemporary migration, but also

[ENG]

Top 10 della Guida alle migliori Pinserie del Mondo 2025. Un riconoscimento che premia non soltanto la qualità del prodotto, ma anche il coraggio di un progetto nato in autonomia, senza investitori esterni, costruito giorno dopo giorno in un piccolo locale del nono arrondissement. Una storia di emigrazione contemporanea, ma anche di mestiere: perché dietro la leggerezza di una pinsa ben fatta ci sono tecnica, sensibilità, prove, errori, adattamenti e una conoscenza dell'impasto che non si improvvisa.

Alessandro viene dalla Calabria, da Rota Greca, piccolo paese in provincia di Cosenza. Entra presto nel mondo della ristorazione, a sedici, diciassette anni, passando dalla cucina alla pizza e poi più in generale alle arti bianche. La

sua formazione nasce sul campo, ma si arricchisce anche attraverso corsi sugli impasti ad alta idratazione, competenza che si rivelerà decisiva. La pinsa la scopre intorno al 2010 in un locale di Cosenza. Non ci la-

of craft: because behind the lightness of a well-made pinsa there is technique, sensitivity, trials, mistakes, adaptations and a knowledge of dough that cannot be improvised.

Alessandro comes



vora subito, non la trasforma immediatamente in mestiere, ma l'impatto è forte. «È stato amore a prima vista», racconta. Quel prodotto diverso, più arioso, più complesso, resta nella memoria. Per alcuni anni con-

from Calabria, from Rota Greca, a small town in the province of Cosenza. He entered the world of hospitality early, at sixteen or seventeen, moving from the kitchen to pizza and then more generally to the world

of baking. His training began in the field, but was also enriched by courses on high-hydration doughs, a skill that would prove decisive. He discovered pinsa around 2010 in a restaurant in Cosenza. He did not work with it immediately, nor did he instantly turn it into a profession, but the impact was strong. "It was love at first sight," he says. That different, airier, more complex product stayed in his memory. For several years he continued to make classic Roman-style pizza, deepened his knowledge of dough and gained experience. Then came Paris. The choice did not arise from a cold business plan, but from an emotional bond with the city. Alessandro and Valeria had loved it for a long time, often travelling there on holiday, also because

a fare pizza classica romana, approfondisce gli impasti, accumula esperienza. Poi arriva Parigi. La scelta non nasce da un piano freddo, ma da un legame affettivo con la città. Alessandro e Valeria la amavano da tempo, ci venivano spesso in vacanza, anche grazie alla presenza di parenti nella periferia parigina. A un certo punto si dicono: perché no? Sono giovani, possono cambiare, possono provare. È una decisione che contiene entusiasmo e incoscienza, ma anche una lucidità imprenditoriale importante: portare qualcosa che ancora non esiste, anziché entrare in un mercato già saturo.

L'apertura non è complicata tanto dal punto di vista burocratico, quanto da quello umano e linguistico. Arrivare in Francia senza conoscere il francese significa sentirsi spaesati. Bisogna imparare leggi, abitudini, relazioni, codici quotidiani. Bisogna capire come muoversi, come parlare ai clienti, come spiegare un prodotto che neppure molti italiani, allora, conoscevano davvero. Alessandro e Valeria imparano sul posto, poco alla volta. La lingua diventa parte del percorso, una fatica necessaria per trasformare un'idea in attività reale. Il primo anno è il più difficile. La gente legge "pinsa" sul menù e non sa cosa sia. A Parigi molti vanno di corsa, non sempre si fermano a leggere la spiegazione di un prodotto nuovo. Serve pazienza. Bisogna raccontare, far assaggiare, accompagnare. La pinsa, per conquistare il pubblico francese, deve prima uscire dall'equivoco: non è semplicemente una pizza ovale, non è una moda italiana, non è una variazione minore. È un impasto con una sua identità, una sua tecnica, una sua promessa di leggerezza e fragranza. Poco a poco, la risposta arriva. I clienti cominciano a capire, tornano, si affezionano. Oggi Alessandro racconta di per

in the Paris suburbs. At a certain point they asked themselves: why not? They were young, they could change, they could try. It was a decision that contained enthusiasm and recklessness, but also an important entrepreneurial clarity: bringing something that did not yet exist, instead of entering an already saturated market.

The opening was not difficult so much from a bureaucratic point of view as from a human and linguistic one. Arriving in France without speaking French meant feeling disoriented. They had to learn laws, habits, relationships, everyday codes. They had to understand how to move, how to speak to customers, how to explain a product that even many Italians, at the time, did not really know. Alessandro and Valeria learned on site, little by little. The language became part of the journey, a necessary effort to turn an idea into a real business. The first year was the most difficult. People read "pinsa" on the menu and did not know what it was. In Paris, many people are in a hurry and do not always stop to read the explanation of a new product. Patience was needed. It had to be explained, tasted, accompanied. To win over the French public, pinsa first had to escape misunderstanding: it is not simply an oval pizza, not an Italian trend, not a lesser variation. It is a dough with its own identity, its own technique, its own promise of lightness and fragrance. Little by little, the response came. Customers began to understand, returned and became loyal. Today Alessandro speaks of people who come two or three times a week, guests he now knows by name, with precise tastes and recognizable habits. This is perhaps the truest sign of success for a small restaurant: not initial curiosity, but return. Pinsa becomes part of

"Il pubblico è curioso, ma va condotto con misura."



"The public is curious, but it must be led with measure."

sone che vengono due o tre volte a settimana, clienti che ormai conosce per nome, con gusti precisi e abitudini riconoscibili. È forse il segno più vero del successo di un piccolo locale: non la curiosità iniziale, ma il ritorno. La pinsa diventa parte della routine gastronomica di un quartiere, una presenza familiare dentro una città immensa e competitiva.

Il legame con l'Italia è uno dei capisaldi del progetto. Alessandro lo dice chiaramente: tutte le materie prime vengono importate dall'Italia. Non immagina di fare la sua pinsa con prodotti locali, perché per lui l'identità del prodotto passa anche attraverso ingredienti italiani. Torna in Italia per scoprire novità, cerca fornitori, lavora con chi

importa direttamente. C'è un fornitore che porta prodotti dall'Italia una volta a settimana, e poi ci sono operatori già presenti sul territorio francese che si riforniscono in Italia. Questa rete permette a Vale&Ale di mantenere una coerenza forte, senza perdere il contatto con il gusto d'ori-

[ENG]

the gastronomic routine of a neighbourhood, a familiar presence inside a vast and competitive city.

The bond with Italy is one of the pillars of the project. Alessandro says it clearly: all raw materials are imported from Italy. He cannot imagine making his pinsa with local products, because for him

the identity of the product also passes through Italian ingredients. He returns to Italy to discover new things, looks for suppliers and works with those who import directly. One supplier brings products from Italy once a week, and then there are others already present in France who source from Italy. This network allows Vale&Ale to maintain strong coherence without losing contact with the taste of origin. From a technical point of view, Alessandro belongs to the express school. He does not pre-bake. He bakes the pinsa directly, starting from the dough worked and stretched at the moment. The reason is above all a matter of taste. In his view, without pre-baking, the ingredients incorporate better

gine. Dal punto di vista tecnico, Alessandro appartiene alla scuola dell'espresso. Non fa precottura. Cuoce direttamente la pinsa, partendo dall'impasto lavorato e steso al momento. La ragione è soprattutto gustativa. Secondo lui, senza precottura gli ingredienti si incorporano meglio all'impasto, trovano una relazione più armonica, cuociono insieme e non semplicemente sopra una base già parzialmente definita. Se una base è già stata cotta per un minuto, il condimento avrà un minuto in meno per integrarsi. Nella cottura diretta, invece, impasto e topping seguono un percorso comune. È una scelta più difficile, soprattutto in uno spazio ristretto e con numeri comunque importanti. Alessandro parla di quaranta, quarantadue pinse al giorno, non poche per un locale piccolo e per una lavorazione senza precottura. La velocità diventa fondamentale: un impasto molto idratato, se gestito lentamente, rischia di attaccarsi al banco. Serve mano, concentrazione, organizzazione. La cottura diretta non è una posa romantica, ma una disciplina concreta, con vantaggi sensoriali e difficoltà operative.

I parametri raccontano un lavoro preciso. Il mix di farine è quello expert di Marco, che Alessandro non modifica. Non sente il bisogno di "metterci del suo" nella farina: la considera perfetta così, eccezionale, da lavorare con competenza più che da correggere. L'idratazione è intorno all'82 per cento. L'impasto parte da una maturazione minima di 48 ore, durante le quali non viene manipolato se non con rigeneri e pieghe; in media, però, a Vale&Ale si lavora sui tre giorni. La temperatura finale dell'impasto diventa essenziale, perché deve permettere una maturazione corretta nel tempo. Qui entra in gioco quello che Alessandro chiama l'occhio

dough, find a more harmonious relationship, cook together rather than simply on top of an already partially defined base. If a base has already been baked for a minute, the topping will have one minute less to integrate. In direct baking, instead, dough and toppings follow a common path. It is a more difficult choice, especially in a small space and with significant numbers. Alessandro speaks of forty, forty-two pinse a day, not few for a small restaurant and for a process without pre-baking. Speed becomes essential: a highly hydrated dough, if managed too slowly, risks sticking to the counter. It requires hands, concentration and organisation. Direct baking is not a romantic pose, but a concrete discipline, with sensory advantages and operational difficulties.

The parameters tell of precise work. The flour mix is Marco's expert blend, which Alessandro does not modify. He does not feel the need to "put his own touch" into the flour: he considers it perfect as it is, exceptional, to be worked with competence rather than corrected. Hydration is around 82 per cent. The dough starts from a minimum maturation of 48 hours, during which it is not manipulated except for regeneration and folds; on average, however, Vale&Ale works around three days. The final temperature of the dough becomes essential, because it must allow proper maturation over time. This is where what Alessandro calls the pin-saiolo's eye comes into play. It is not only about applying a formula. Through touch and sight, after years of experience, one understands whether the dough needs more or less water, whether it should be colder, whether the outside temperature is changing the behaviour of the flour. In summer, with thirty degrees, flour left at room tem



del pinsaiolo. Non si tratta solo di applicare una formula. Al tatto e alla vista, dopo anni di esperienza, si capisce se l'impasto ha bisogno di più o meno acqua, se deve essere più freddo, se la temperatura esterna sta modificando il comportamento della farina. D'estate, con trenta gradi, la farina lasciata a temperatura ambiente assorbe meno acqua e l'impasto può non legarsi bene. Per questo, nei mesi caldi, si può raffreddare la farina in cella frigorifera: una farina più fredda incorpora più acqua e aiuta a gestire meglio l'idratazione. Sono dettagli tecnici, ma anche intuizioni di mestiere, quelle che nessun manuale può sostituire completamente. La cottura avviene intorno ai trecento gradi. Una base bianca richiede circa tre minuti, mentre una pinsa con pomodoro può arrivare a quattro, quattro minuti e mezzo. Tempi lunghi se paragonati alla pizza napoletana, ma coerenti con un prodotto molto diverso, più idratato, più strutturato, più complesso da governare. Anche qui, il paragone con la pizza serve fino a un certo punto. La pinsa ha una sua architettura, una sua necessità, un suo ritmo.

Il rapporto con il gusto francese è un altro

elemento centrale. Alessandro osserva che i francesi tendono a scegliere il classico. Le pinse più vendute sono la Regina, con prosciutto cotto, champignon e un tocco di provola affumicata, e la pinsa al pistacchio con mortadella e burrata. Quando il cliente legge il menù da solo, spesso si orienta su Margherita, Regina, proposte rassicuranti. Se invece viene guidato, se qualcuno in sala lo accompagna, può aprirsi anche a combinazioni più particolari. È una dinamica sottile: il pubblico è curioso, ma va condotto con misura. Alessandro guarda anche al futuro con un'idea molto interessante: la pinsa gourmet. Secondo lui il prodotto si presta benissimo a un'evoluzione più alta, più costruita, più gastronomica. La base c'è, bisogna svilupparla. A Parigi, immagina, si potrebbe lavorare su una proposta serale con quattro champagne scelti bene e un percorso di pinse gourmet in abbinamento. Per il pubblico francese potrebbe funzionare molto. È un'intuizione forte, perché mette insieme due mondi che solo in apparenza sono lontani: la leggerezza artigianale della pinsa romana e l'eleganza conviviale dello champagne.

In fondo, Vale&Ale racconta una delle direzioni più interessanti della pinsa contemporanea. Non solo diffusione internazionale, ma adattamento intelligente. Non copia, non compromesso, non folklore. Un prodotto romano che, nelle mani di un calabrese a Parigi, diventa esperienza italiana in lingua francese. E continua a crescere, una cottura espressa alla volta.



perature absorbs less water and the dough may not bind properly. For this reason, in hot months, the flour can be cooled in a refrigerator: colder flour incorporates more water and helps manage hydration better. These are technical details, but also intuitions of craft, the kind no manual can entirely replace. Baking takes place at around three hundred degrees. A white base requires about three minutes, while a pinsa with tomato can take four to four and a half minutes. These are long times compared with Neapolitan pizza, but coherent with a very different product, more hydrated, more structured and more complex to manage. Here too, comparison with pizza only goes so far. Pinsa has its own architecture, its own needs, its own rhythm.

The relationship with French taste is another central element. Alessandro observes that the French tend to choose classic flavours. The best-selling pinse are the Regina, with cooked ham, mushrooms and a touch of smoked provola, and the pistachio pinsa with mortadella and burrata. When customers read the menu alone, they often go towards Margherita, Regina, reassuring options. If instead they are guided, if someone in the dining room accompanies them, they may open up to more particular combinations. It is a subtle dynamic: the public is curious, but it must be led with measure. Alessandro also looks to the future with a very interesting idea: gourmet pinsa. In his view, the product lends itself extremely well to a higher, more constructed, more gastronomic evolution. The base is there; it must simply be developed. In Paris, he imagines, one could work on an evening proposal with four well-chosen champagnes and a se-

quence of gourmet pinse in pairing. For the French public, it could work very well. It is a strong intuition, because it brings together two worlds that only appear distant: the artisanal lightness of pinsa romana and the convivial elegance of champagne.

In the end, Vale&Ale tells one of the most interesting directions of contemporary pinsa. Not only international diffusion, but intelligent adaptation. Not copy, not compromise, not folklore. A Roman product that, in the hands of a Calabrian in Paris, becomes an Italian experience in the French language. And it continues to grow, one express bake at a time.

Gianluca Legrottaglie

IL PUNTO ZERO AMERICANO DELLA PINSA

Gianluca Legrottaglie

Montesacro

San Francisco

[ENG]

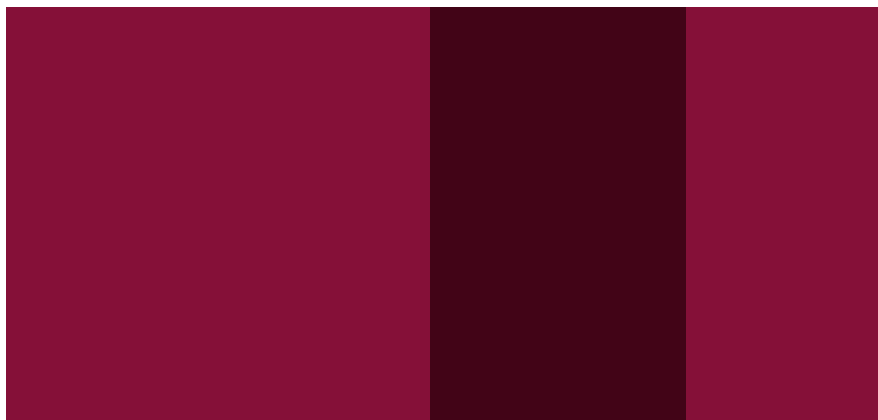
Da Centocelle a San Francisco, il fondatore di Montesacro racconta la scoperta che ha cambiato un progetto imprenditoriale, portando per primo la pinsa romana in Nord America e trasformandola in un linguaggio gastronomico nuovo.

Ogni movimento gastronomico ha bisogno di un punto di origine. Un luogo, una data, una persona che, magari senza immaginare fino in fondo la portata di ciò che sta facendo, apre una strada. Per la pinsa romana in Nord America, quel punto si chiama Montesacro. San Francisco, 2015. Un piccolo locale nato in una strada allora difficile, dentro un edificio con una storia di forno e pane, diventa il primo avamposto americano di un prodotto che fino a quel momento apparteneva soprattutto a Roma e a un circuito ancora ristretto di conoscitori.

Dietro quel passaggio c'è Gianluca Legrottaglie, romano di Centocelle, imprenditore,

Every gastronomic movement needs a point of origin. A place, a date, a person who, perhaps without fully imagining the scope of what they are doing, opens a path. For pinsa romana in North America, that point is called Montesacro. San Francisco, 2015. A small restaurant born on what was then a difficult street, inside a building with a history of ovens and bread, became the first American outpost of a product that until then belonged mainly to Rome and to a still limited circle of people who knew it. Behind that transition is Gianluca Legrottaglie, a Roman from Centocelle, entrepreneur, restaurateur, man of service and vision, able to read the potential of a dough before many others. The 2025 Guide to the Best Pinserie in the World placed Montesacro eighth in the Top 10, recognising not only the quality of the product, but also its historical role: being the first restaurant to open the way for pinsa romana in the North American market. This is not a detail, but a responsibility. Because those

"Those who arrive first must not only serve a product well: they must explain it, defend it, give it credibility."



[ENG]

ristoratore, uomo di sala e di visione, capace di leggere prima di altri il potenziale di un impasto. La Guida alle migliori Pinserie del Mondo 2025 ha inserito Montesacro all'ottavo posto della Top 10, riconoscendo non soltanto la qualità del prodotto, ma anche un ruolo

storico: essere stato il primo locale ad aprire la strada alla pinsa romana nel mercato nordamericano. Non un dettaglio, ma una responsabilità. Perché chi arriva per primo non deve solo servire bene un prodotto: deve spiegarlo, difenderlo, dargli credibilità, creare un

who arrive first must not only serve a product well: they must explain it, defend it, give it credibility and create an audience.

New York was his true American school. He worked for seven years at Il Buco, from 1999 to 2005, then joined Aurora, an Italian

restaurant where he took on his first important managerial role. From 2005 to 2010 he grew as a hospitality professional, opened other venues with the group, and dealt with management, service, wine and the American public. These were years in which Italian cuisine



pubblico.

New York è la sua vera scuola americana. Lavora per sette anni a Il Buco, dal 1999 al 2005, poi entra in Aurora, ristorante italiano dove assume il primo ruolo manageriale importante. Dal 2005 al 2010 cresce come uomo di ristorazione, apre altri locali con il gruppo, si confronta con la gestione, il servizio, il vino, il pubblico americano. Sono anni in cui la cucina italiana negli Stati Uniti cambia pelle: meno cartolina, più ricerca, più artigianalità, più identità territoriale. Gianluca si forma dentro questo passaggio, portando con sé Roma, ma imparando a parlare il linguaggio del mercato americano.

All'inizio l'idea non è ancora la pinsa. Gianluca pensa a una pizzeria romana, con forno a legna, un progetto coerente con il suo desiderio di portare a San Francisco una parte

in the United States was changing: less postcard, more research, more craftsmanship, more territorial identity. Gianluca formed himself within this transition, carrying Rome with him while learning to speak the language of the American market. At first, the idea was not pinsa. Gianluca was thinking of a Roman pizzeria, with a wood-fired oven, a project consistent with his desire to bring an authentic part of Roman culture to San Francisco. He found a space one block from Fifty Four Mint, started the works and imagined the format. Then he returned to Rome for research, to taste, understand and update himself. And it was there, in the last days of the trip, that the unexpected happened. His father, whom Gianluca describes with irony as the last person one would trust to choose a restaurant, took him to eat a "spe-

autentica della cultura capitolina. Trova uno spazio a un isolato da Fifty Four Mint, avvia i lavori, immagina il format. Poi torna a Roma per fare ricerca, per assaggiare, capire, aggiornarsi. Ed è lì, negli ultimi giorni del viaggio, che accade l'imprevisto.

Il padre, che Gianluca descrive con ironia come l'ultima persona a cui affidarsi per scegliere un ristorante, lo porta a mangiare una "pizza speciale" proprio nella zona della sua infanzia. Siamo alla Fraschetta 2, sulla strada dove lui è cresciuto, dove ha imparato ad andare in bicicletta. Sul menù legge una definizione che sembra quasi mitologica: "Pinsa Romana, la pizza dei dei". Al tavolo ci sono lui, la moglie, i genitori. Arriva una forma ovale, profumata. Gianluca è scettico, pronto a giudicare. Poi taglia, sente il suono, il croccante, il primo morso. Non capisce se sia pane o pizza. Capisce però che è buonissima.

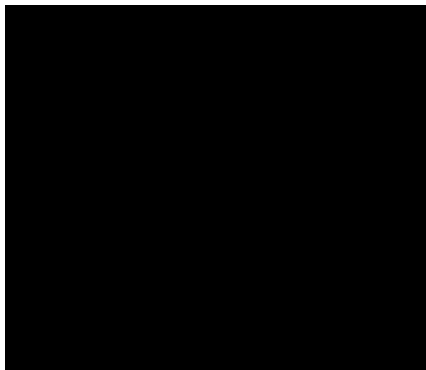
Ordina una Margherita, perché per lui è la prova più onesta, quella che rivela tutto. Ne prendono una in due, quasi per prudenza. Al primo morso ne ordinano subito un'altra. È il momento in cui un progetto cambia direzione. Gianluca chiede al proprietario da dove arrivino le basi, viene indirizzato a un laboratorio di Torre Angela, Ahò Pizza, e da lì risale fino alla farina, fino a Corrado Di Marco. Non gli interessano le basi già pronte: vuole capire la materia, vuole arrivare all'origine.

L'incontro con Corrado Di Marco dura tre ore e gli stravolge il piano. Si parla di impasto, di forni elettrici, di differenza rispetto al gas e al legno, di un prodotto nato nei primi anni Duemila ma ancora non arrivato negli Stati Uniti. Prima di uscire, Gianluca fa la domanda decisiva: chi fa la pinsa in America?

cial pizza" in the very area of his childhood. They went to La Fraschetta 2, on the same road where he had grown up, where he had learned to ride a bicycle. On the menu he read an almost mythological definition: "Pinsa Romana, the pizza of the gods." At the table were Gianluca, his wife and his parents. An oval shape arrived, fragrant and unfamiliar. Gianluca was sceptical, ready to judge. Then he cut it, heard the sound, felt the crunch, took the first bite. He could not tell whether it was bread or pizza. But he knew it was delicious.

He ordered a Margherita, because for him it is the most honest test, the one that reveals everything. They took one to share, almost cautiously. After the first bite, they immediately ordered another. It was the moment when a project changed direction. Gianluca asked the owner where the bases came from, was directed to a laboratory in Torre Angela, Ahò Pizza, and from there traced everything back to the flour, to Corrado Di Marco. He was not interested in ready-made bases: he wanted to understand the material, to reach the source. The meeting with Corrado Di Marco lasted three hours and overturned his plan. They spoke about dough, electric ovens, the differences compared with gas and wood, and a product born in the early 2000s but not yet arrived in the United States. Before leaving, Gianluca asked the decisive question: who is making pinsa in America? The answer was simple: no one yet. That was where the choice began. He went home with some bases to test and with the feeling, as he describes through a beautiful image, of being Moses coming down from Mount Sinai with the commandments. He told his wife: we are changing everything, we are bringing pinsa

"La consistenza non come immobilità, ma come affidabilità."



La risposta è semplice: ancora nessuno. Da lì nasce la scelta. Torna a casa con alcune basi da provare e con la sensazione, raccontata con un'immagine bellissima, di essere Mosè che scende dal Sinai con i comandamenti. Alla moglie dice: cambiamo tutto, portiamo la pinsa in America.

Il cambiamento non è solo concettuale, ma tecnico, logistico, economico. A San Francisco bisogna modificare il progetto in corso. Niente più forno a legna: si passa al forno elettrico. In un contesto dove il forno a legna avrebbe avuto un valore scenografico e simbolico fortissimo, Gianluca sceglie la coerenza con il prodotto. Arrivano da Roma i primi bancali di farina, arriva la necessità di un'impastatrice a spirale, che negli Stati

Uniti non tutti comprendono. Gli suggeriscono la planetaria, lui insiste: serve la spirale, serve creare correttamente la maglia glutinica, serve rispettare ciò che ha imparato.

Poi c'è la questione delle persone. Serve un pizzaiolo capace di entrare in un mondo tecnico ancora nuovo. Arriva

————— [ENG]
to America.

The change was not only conceptual, but technical, logistical and economic. In San Francisco, the project already underway had to be modified. No more wood-fired oven: they would use an electric oven. In a context where a wood-fired oven would have had great scenic and symbolic value, Gianluca chose coherence with the

product. The first pallets of flour arrived from Rome, and with them the need for a spiral mixer, which not everyone in the United States understood. They suggested a planetary mixer; he insisted: he needed the spiral, he needed to create the gluten structure correctly, he needed to respect what he had learned. Then there was the question of people. He needed a pizzaiolo able to enter a technical world that was still new. Alessandro Delle Rose arrived, young and with golden hands, able to modify and improve the dough. With him, Montesacro found its path. At first, they worked on pre-baked bases, but Gianluca kept perceiving an enormous difference between pre-baked and express pinsa. From an artisanal point of view, he was not satisfied.

Alessandro Delle Rose, giovane, con mani d'oro, capace di modificare e migliorare l'impasto. Con lui Montesacro trova la propria strada. All'inizio si lavora sulle basi precotte, ma Gianluca continua a percepire una differenza enorme tra la precotta e l'espressa. A livello artigianale, non è soddisfatto. La scelta diventa drastica: le basi preparate vengono trasformate in pangrattato, pur di non sprecarle, e si decide di lavorare espresso. Da quel momento Montesacro costruisce la propria identità su un principio netto: impasto da zero, tempi lunghi, nessuna scorciatoia.

Il tema del tempo è il cuore della sua filosofia. Per Gianluca una grande pinsa romana non può nascere dalla fretta. Chi cerca di accelerare, di comprimere i processi, di ridurre la maturazione, può forse ottenere un prodotto funzionale, ma non raggiungere un livello alto. Lui è ferreo: bisogna essere pazienti, dare all'impasto il proprio percorso. La similitudine con il vino è illuminante. Il vino si fa in vigna, dice, non in cantina: in cantina si sviluppa ciò che si è costruito prima. Allo stesso modo, la pinsa si fa nel tempo della fermentazione, nella sensibilità verso temperatura e umidità, nel rispetto della materia.

Per questo rifiuta l'impasto a ventiquattro ore. Parla di una differenza abissale. Le percentuali di idratazione possono variare, dall'82 al 75 per cento, ma il punto essenziale resta la chiarezza sulle tempistiche. È

The choice became drastic: the bases already prepared were turned into breadcrumbs so as not to waste them, and the decision was made to work express. From that moment, Montesacro built its identity on a clear principle: dough made from scratch, long times, no shortcuts.

Time is the heart of his philosophy. For Gianluca, a great pinsa romana cannot be born from haste. Those who try to accelerate, compress processes or reduce matu-

ration may perhaps obtain a functional product, but not reach a high level. He is firm on this: one must be patient and allow the dough to follow its own path. His comparison with wine is illuminating. Wine is made in the vineyard, he says, not in the cellar: in the cellar, one develops what has been built before. In the same way, pinsa is

made during fermentation, in sensitivity to temperature and humidity, in respect for the material. For this reason, he refuses a twenty-four-hour dough. He speaks of an enormous difference. Hydration percentages can vary, from 82 to 75 per cent, but the essential point remains clarity about timing. This, according to him, is what has given Montesacro consistency over the years. Consistency not as immobility, but as reliability. Every day the dough may change, every service may bring variables, but the philosophy must remain firm. On pre-baking, Gianluca does not deny that it can pro-



questo, secondo lui, ad aver dato a Montesacro consistenza negli anni. La consistenza non come immobilità, ma come affidabilità. Ogni giorno l'impasto può cambiare, ogni servizio può avere le sue variabili, ma la filosofia deve restare ferma.

Anche sulla precottura Gianluca non nega che possa dare risultati importanti se eseguita perfettamente. Ma per lui resta un prodotto diverso da ciò che si aspetta dalla pinsa. Montesacro lavora senza precottura: prende la pallina, la stende, la cuoce. È un approccio più complesso, meno comodo, più esigente nel servizio. Ma è quello che restituisce la fragranza, la profondità e l'energia che lui cerca. Nel suo modo di vedere, la pinsa non deve essere solo corretta: deve avere vita.

Con il tempo, il progetto cresce. Dopo San Francisco arriva Portland, poi Brooklyn nel 2019, in collaborazione con gli ex datori di lavoro di New York. Brooklyn continua a funzionare molto bene, anche grazie al lavoro di Luca Mastrogiacomò, che Gianluca descrive come un pizzaiolo di grande consistenza. Poi la pandemia ridimensiona molti piani: Chicago, Los Angeles, Texas e altre ipotesi restano sospese o vengono ripensate. La crescita si fa più prudente. Montesacro apre anche nella Marina di San Francisco, poi Walnut Creek, mentre alcune scelte vengono riviste per trovare un equilibrio migliore tra business, famiglia e vita personale.

Una parte bellissima del racconto riguarda la legacy, l'eredità. Montesacro ha formato persone, ispirato locali, generato un movimento. Leo Cugnata, oggi alla guida di Pinsa Rossa e quarto nella Top 10 2025, è stato

per due anni allievo di Montesacro. Gianluca ne parla con orgoglio sincero: una doppia vittoria, dice, vedere un ex collaboratore arrivare così in alto e al tempo stesso vedere Montesacro confermato tra i migliori. C'è anche Alessandro Iacobelli a Los Angeles, colpito dalla pinsa assaggiata da Montesacro e poi spinto a formarsi a Roma. Essere stati i primi significa anche questo: vedere altri prendere quella strada, magari superarli in classifica, e sentirne comunque il valore.

Alla fine, il racconto di Gianluca Legrottaglie è la storia di un cambio di rotta. Doveva aprire una pizzeria romana e ha aperto la prima pinseria americana. Doveva installare un forno a legna e ha scelto l'elettrico. Poteva usare basi precotte e ha preferito l'espresso. Poteva fermarsi al successo iniziale e ha continuato a spostare in avanti il punto d'arrivo. Montesacro nasce così: da una serie di deviazioni giuste, da un assaggio capace di cambiare un progetto, da una visione che ha saputo trasformare un prodotto romano in un linguaggio internazionale.



duce important results if executed perfectly. But for him it remains a different product from what he expects from pinsa. Montesacro works without pre-baking: it takes the dough ball, stretches it and bakes it. It is a more complex approach, less convenient, more demanding during service. But it is the one that returns the fragrance, depth and energy he seeks. In his view, pinsa must not only be correct: it must be alive.

Over time, the project grew. After San Francisco came Portland, then Brooklyn in 2019, in collaboration with Gianluca's former employers in New York. Brooklyn continues to work very well, thanks also to Luca Mastrogiamomo, whom Gianluca describes as a pizzaiolo of great consistency. Then the pandemic resized many plans: Chicago, Los Angeles, Texas and other possibilities remained suspended or were reconsidered. Growth became more prudent. Montesacro also opened in San Francisco's Marina district, then Walnut Creek, while some choices were revised in order to find a better balance between business, family and personal life. A beautiful part of the story concerns legacy. Montesacro has trained people, inspired restaurants and generated a movement. Leo Cugnata, now leading Pinsa Rossa and fourth in the 2025 Top 10, spent two years as a student of Montesacro. Gianluca speaks of him with sincere pride: a double victory, he says, to see a former collaborator reach such a high position and at the same time see Montesacro confirmed among the best. There is also Alessandro Iacobelli in Los Angeles, struck by the pinsa he tasted at Montesacro and then driven to train in Rome. Being first also means this: seeing others take that road, perhaps even surpass



you in the ranking, and still feeling its value.

In the end, Gianluca Legrottaglie's story is one of a change of course. He was supposed to open a Roman pizzeria and opened the first American pinseria. He was supposed to install a wood-fired oven and chose electric. He could have used pre-baked bases and preferred express service. He could have stopped at the initial success and continued instead to push the point of arrival further ahead. Montesacro was born like this: from a series of right deviations, from a taste able to change a project, from a vision that transformed a Roman product into an international language.

METODO DI VALUTAZIONE

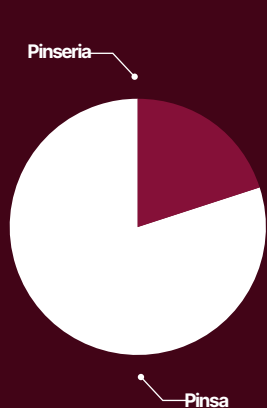
[ENG]

La Guida Mondiale della Pinsa nasce da un lavoro di ricerca internazionale che precede ogni visita. La selezione iniziale viene costruita attraverso indagini condotte nei diversi Paesi, il confronto con esperti e conoscitori delle realtà gastronomiche locali e un'attenta analisi delle insegne che hanno fatto della pinsa una componente significativa della propria proposta. Da questa prima ricognizione è stata elaborata una selezione di oltre 200 pinserie nel mondo. Tutte sono state visitate direttamente dagli ispettori della Guida. Al termine delle valutazioni, le cento realtà che hanno ottenuto i risultati migliori sono state selezionate per essere recensite e inserite nella classifica finale.

Ogni visita avviene attraverso una scheda di valutazione comune, pensata per rendere il giudizio il più possibile omogeneo e comparabile. Il 75% della valutazione riguarda direttamente la pinsa: Aspetto visivo (10 punti), Struttura (20), Farcitura (20), Temperatura di servizio (10) e Impasto (15). Particolare attenzione viene dedicata alla leggerezza, all'alveolatura, alla croccantezza, alla capacità della base di sostenere la farcitura e alla coerenza con i principi tecnici della pinsa romana. Il restante 25% riguarda la pinseria nel suo complesso: Accoglienza e

The World Pinsa Guide is the result of an international research process that begins well before each inspection. The preliminary selection is developed through investigations carried out in different countries, consultation with local experts and professionals familiar with their gastronomic scenes, and careful research into venues where pinsa plays a significant role in the overall offering. This preliminary work produced a selection of more than 200 pinseries around the world. Every one of them was personally visited by the Guide's inspectors. Following the evaluation process, the 100 establishments achieving the highest results were selected for review and inclusion in the final ranking.

Every visit follows the same evaluation form, designed to make assessments as consistent and comparable as possible. Pinsa itself accounts for 75% of the evaluation: Visual Appearance (10 points), Structure (20), Toppings (20), Serving Temperature (10) and Dough (15). Particular attention is paid to lightness, aeration, crispness, the ability of the base to support its toppings and consistency with the technical principles of Roman pinsa. The remaining 25% evaluates the pinseria as a whole: Welcome and



PINSA

75 PT.

Aspetto visivo	<div><div></div></div>	10
Struttura	<div><div></div></div>	20
Farcitura	<div><div></div></div>	20
Temperatura di servizio	<div><div></div></div>	10
Impasto	<div><div></div></div>	15

PINSERIA

25 PT.

Accoglienza e servizio	<div><div></div></div>	5
Ambiente e identità	<div><div></div></div>	5
Offerta del menù	<div><div></div></div>	5
Professionalità e tecnica	<div><div></div></div>	10

servizio (5 punti), Ambiente e identità (5), Offerta del menù (5), Professionalità e tecnica (10). L'obiettivo è valutare non soltanto ciò che arriva al tavolo, ma l'esperienza complessiva, la competenza, l'identità del locale e la centralità effettiva della pinsa nella proposta.

Durante ogni visita vengono inoltre assaggiate almeno due pinse, valutate singolarmente in decimi. Il punteggio finale della Guida nasce dalla somma dei nove parametri, per un massimo di 100 punti, moltiplicata per il voto attribuito alla prima pinsa; al risultato viene quindi aggiunto il voto della seconda pinsa: il voto massimo è 1000 punti. Gli ispettori segnalano inol-

tre, durante le visite, le eventuali candidature ai premi speciali della Guida, dedicati ai protagonisti, alle pinse, ai fritti, ai topping, all'ambiente e alle migliori proposte beverage, oltre ai riconoscimenti destinati alle migliori pinserie delle diverse aree geografiche.

[ENG]

Service (5 points), Ambiente and Identity (5), Menu Offering (5), Professionalism and Technique (10). The aim is to assess not only what reaches the table, but the complete experience, including expertise, the identity of the venue and the genuine importance given to pinsa within its concept.

At least two pinse are tasted during every inspection and each is given an individual score out of ten. The Guide's final score is obtained by adding the nine evaluation parameters, for a maximum of 100 points, multiplying this total by the score awarded to the first pinsa and then adding the score of the second: the maximum final score is 1000 points. During each visit, inspectors also identify potential candidates for the Guide's special awards, covering individual professionals, outstanding pinse, fried specialties, toppings, ambience and beverage programs, as well as awards recognising the leading pinserias in the different geographical regions.

PREMI SPECIALI E MENZIONI SPECIALI

[ENG]

La classifica racconta la qualità complessiva di ogni pinseria, ma non sempre un numero riesce a restituire fino in fondo ciò che rende un'esperienza davvero memorabile. Per questo la Guida Mondiale della Pinsa 2026 affianca alla graduatoria una serie di Premi Speciali e Menzioni Speciali, nati per valorizzare aspetti specifici emersi durante le visite degli ispettori.

I riconoscimenti non sostituiscono il punteggio finale, ma lo completano. Premiano ciò che, nel corso degli assaggi, si è distinto con particolare evidenza: il talento di un pinsaiolo, l'equilibrio di una singola pinsa, la capacità di osare con intelligenza, la qualità di un fritto, la precisione di un topping, l'identità di un ambiente o la profondità di un'offerta beverage. Ogni candidatura viene valutata nel contesto dell'esperienza complessiva e nasce esclusivamente dalle visite effettuate per la Guida. I Premi Speciali sono quindi il risultato di un confronto trasversale tra realtà molto diverse per geografia, stile, dimensione e pubblico, unite però dalla volontà di interpretare la pinsa con competenza, personalità e coerenza.

Accanto ai premi principali, le Menzioni Speciali permettono di segnalare progetti che meritano attenzione per ragioni specifiche: nuove aperture particolarmente convincenti, realtà capaci di rappresentare un territorio o insegne che, pur fuori dalle categorie principali, hanno mostrato una qualità distintiva. Sono riconoscimenti che raccontano la ric-

The ranking reflects the overall quality of each pinseria, but a number cannot always fully express what makes an experience truly memorable. For this reason, the World Pinsa Guide 2026 complements its ranking with a series of Special Awards and Special Mentions, created to highlight specific qualities that emerged during the inspectors' visits.

These recognitions do not replace the final score; they add another layer of interpretation. They reward what stood out most clearly during the evaluations: the talent of a pinsaiolo, the balance of a single pinsa, the ability to take creative risks with intelligence, the quality of fried specialties, the precision of toppings, the identity of the setting or the depth of the beverage program. Every nomination is assessed within the context of the overall experience and is based exclusively on inspections carried out for the Guide. The Special Awards are therefore the result of a cross-comparison between venues that may differ greatly in geography, style, scale and audience, yet share a common commitment to interpreting pinsa with skill, personality and consistency.

Alongside the main awards, the Special Mentions allow the Guide to highlight projects that deserve recognition for specific reasons: particularly successful new openings, venues capable of expressing a strong sense of place, or establishments that, while falling outside the main award categories, displayed a distinctive level of quality. Together, these recognitions

Pinsaiolo dell'Anno

Pinsaiolo of the Year



Pinsaiolo dell'Anno

ALESSANDRO PERRETTI

Vale&Ale | Parigi

[ENG]

Un impasto leggerissimo, asciutto, croccante e di straordinaria pulizia gustativa è la firma di Alessandro Peretti. A Vale&Ale lavora con tecnica, sensibilità e continuità, gestendo maturazioni lunghe e un'elevata idratazione senza perdere precisione. Le sue pinse sono ricche ma sempre equilibrate: una mano sicura, capace di trasformare tecnica e materia in piacere immediato.

An exceptionally light, dry and crisp dough, with remarkable clarity of flavour, is Alessandro Peretti's signature. At Vale&Ale he works with technique, sensitivity and consistency, handling long maturation and high hydration without losing precision. His pinse are generous yet always balanced: a confident hand that turns technical knowledge and ingredients into immediate pleasure.



Powered by

Nome Sponsor



Pinsa dell'Anno

LA PINSA DI ANTON

Margherita

[ENG]

La Margherita di La Pinza di Anton è la sintesi più pura del talento di Alessio Marasca. Un impasto leggerissimo, fragrante, croccante fuori e soffice al cuore, perfettamente alveolato e saporito, sostiene un condimento essenziale senza mai nascondersi. Suadente, avvolgente e precisa, dimostra come la semplicità, quando tutto è perfettamente eseguito, possa diventare memorabile.

La Pinza di Anton's Margherita is the purest expression of Alessio Marasca's talent. An exceptionally light, fragrant dough, crisp outside and soft at the centre, perfectly aerated and flavourful, supports an essential topping without ever disappearing behind it. Seductive, enveloping and precise, it shows how simplicity, when flawlessly executed, can become memorable.



Powered by

Nome Sponsor

Pinsa Ardita dell'Anno

Most Daring Pinsa of the Year



Pinsa Ardita dell'Anno

CASAL BERTONE

Montesacro | New York

[ENG]

La Casal Bertone colpisce per la capacità di osare senza perdere equilibrio. Fragante e croccante, costruisce un dialogo convincente tra dolce e salato, con una farcitura articolata che resta leggibile e armoniosa. È proprio questa misura tra creatività e controllo a renderla ardita nel senso migliore del termine: sorprendente, personale, ma mai gratuita.

Casal Bertone stands out for its ability to be bold without losing balance. Fragrant and crisp, it creates a convincing dialogue between sweet and savoury, with a layered topping that remains clear and harmonious. This measured balance between creativity and control is what makes it bold in the best sense of the word: surprising, distinctive, yet never gratuitous.



Powered by

Nome Sponsor

Miglior Ambiente

Best Setting



Miglior Ambiente

LA CASINA DC

Washington DC

[ENG]

La Casina DC è un autentico angolo di Roma nel cuore di Washington. Angela Andellini e Fabrizio Costantini hanno costruito un ambiente che trasuda romanità, con fierezza e garbo, senza mai scivolare nella caricatura. Spazi ampi e accoglienti, un piacevole patio esterno e un servizio impeccabile danno vita a un'atmosfera familiare e coinvolgente, dove l'identità del locale diventa parte essenziale dell'esperienza.

La Casina DC is an authentic corner of Rome in the heart of Washington. Angela Andellini and Fabrizio Costantini have created a setting that radiates Roman character, with pride and understated elegance, never slipping into caricature. Spacious, welcoming interiors, a delightful outdoor patio and impeccable service create a warm, engaging atmosphere where the restaurant's identity becomes an essential part of the experience.



Powered by

Nome Sponsor

Fritto dell'Anno

Fried Speciality of the Year



Fritto dell'Anno

LA PRATOLINA

Roma

[ENG]

Alla Pratomina il fritto non è un complemento, ma una parte essenziale di una cucina romana eseguita con grande sicurezza. Suppli, baccalà e carciofi alla giudia hanno raggiunto nelle nostre visite livelli altissimi, con frittture asciutte, precise e intensamente gustose. Una batteria di assaggi capace di affiancare, senza sfigurare, una delle pinse più convincenti della Guida.

At La Pratomina, fried food is not a side note but an essential part of a Roman kitchen executed with remarkable confidence. Suppli, salt cod and carciofi alla giudia reached outstanding levels during our visits, with frying that was dry, precise and deeply flavourful. A sequence of bites fully capable of standing alongside one of the Guide's most convincing pinse.



Powered by

Nome Sponsor

Miglior Topping

Best Topping



Miglior Topping

PIZZA CAPITALE

Roma

[ENG]

La forza di Pizza Capitale è nella selezione e nella gestione della materia prima. Dalla stracciatella pugliese alle acciughe del Cantabrico, dai pomodorini gialli semiseccchi alla mozzarella di bufala Dop, ogni ingrediente è scelto con attenzione e inserito in composizioni nitide e coerenti. Topping generosi, ma mai disordinati, capaci di valorizzare una base già di grande livello.

Pizza Capitale's strength lies in the selection and handling of its ingredients. From Apulian stracciatella and Cantabrian anchovies to semi-dried yellow tomatoes and buffalo mozzarella Dop, every element is carefully chosen and placed within clear, coherent compositions. Generous toppings, never chaotic, designed to enhance a base that is already of very high quality.



Powered by

Nome Sponsor

Miglior offerta Beverage

Best Beverage Program



Miglior offerta Beverage

PINSA E BUOI

Roma

[ENG]

Pinsa e Buoi interpreta il beverage con un'impostazione da vero ristorante. La carta dei vini è ampia, articolata e particolarmente convincente anche nella proposta al calice, costruita per accompagnare non soltanto la pinsa ma l'intera cucina. Una selezione profonda e coerente con l'identità del locale, capace di trasformare il bere in una componente reale dell'esperienza gastronomica.

Pinsa e Buoi approaches beverages with the mindset of a true restaurant. Its wine list is extensive, well structured and particularly convincing by the glass, designed to accompany not only pinsa but the kitchen as a whole. A deep, coherent selection that reflects the identity of the venue and turns drinking into a genuine part of the dining experience.



Powered by

Nome Sponsor

Miglior Selezione Cocktail

Best Cocktail Selection



Miglior Selezione Cocktail

PINSA ROSSA

San Francisco

[ENG]

A Pinsa Rossa l'esperienza comincia già dal bancone bar, elemento centrale di un locale dinamico e contemporaneo. La selezione cocktail completa con naturalezza una proposta costruita intorno alla pinsa e rafforza il carattere internazionale dell'indirizzo di Fillmore Street. Un approccio coerente con San Francisco, dove aperitivo e miscelazione diventano parte del ritmo del locale, non un semplice accessorio.

At Pinsa Rossa, the experience begins at the bar, a central feature of a dynamic, contemporary venue. The cocktail selection naturally complements a concept built around pinsa and reinforces the international character of its Fillmore Street location. It is an approach perfectly in tune with San Francisco, where aperitivo and mixology become part of the venue's rhythm rather than a mere accessory.



Powered by

Nome Sponsor

Menzioni Speciali

Special Mentions

Miglior Apertura dell'Anno

Best New Opening

075 PINSA ROMANA

Brisbane

In appena 47 metri quadrati Michele Bei ha costruito un progetto giovane ma già tecnicamente solido. Le basi sono preparate ogni giorno, mai congelate, l'impasto è fragrante, leggero e saporito e i condimenti valorizzano anche ottime materie prime australiane. Un locale essenziale, con forte vocazione al takeaway, capace nei fine settimana di superare le 200 pinse a sera: un debutto che merita attenzione.

In just 47 square metres, Michele Bei has built a young project that is already technically solid. The bases are prepared fresh every day and never frozen, the dough is crisp, light and flavourful, and the toppings make excellent use of quality Australian ingredients. An essential, takeaway-driven venue that can serve more than 200 pinse on weekend evenings: a debut that clearly deserves attention.

Miglior Pinseria Oceania

Best Pinseria in Oceania

I GLADIATORI

Sydney

A Freshwater, una delle località di mare più piacevoli di Sydney, I Gladiatori porta una lettura convincente della pinsa romana. L'impasto è ben eseguito, leggero e strutturato, mentre i condimenti mostrano equilibrio e buona mano, dalla Buffalo Margherita alla Pinsa alla Vodka. Professionalità, identità e continuità tecnica ne fanno il riferimento più completo incontrato in Oceania.

In Freshwater, one of Sydney's most appealing seaside neighbourhoods, I Gladiatori offers a convincing interpretation of Roman pinsa. The dough is well executed, light and structured, while the toppings show balance and a confident hand, from the Buffalo Margherita to the Vodka Pinsa. Professionalism, identity and technical consistency make it the most complete reference encountered in Oceania.

Valorizzazione del Territorio

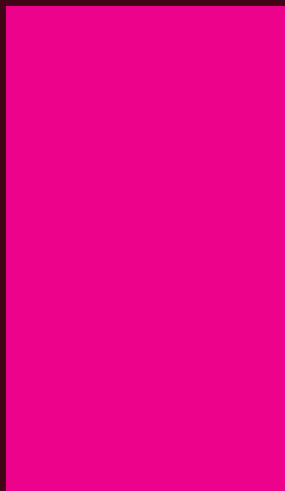
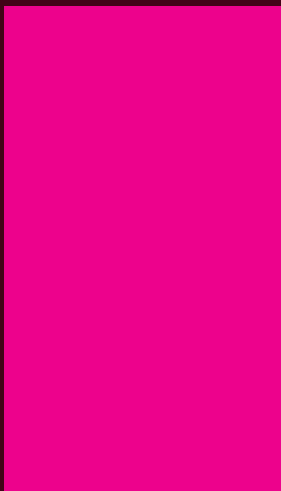
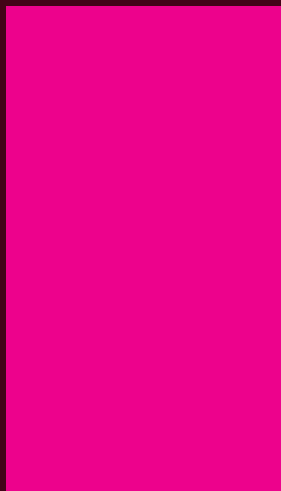
Territorial Identity Award

RISTORANTE PANORAMIK

Acri

Panoramik racconta la Calabria attraverso la pinsa e attraverso il calice. Tonno, 'nduja, pomodori secchi, maialino nero, porcini della Sila e altre materie prime locali costruiscono un dialogo tra mare e montagna, sostenuto da impasti ben eseguiti e condimenti di forte identità. A completare il racconto, una carta dei vini di 260 etichette, ricca anche di riferimenti territoriali: un progetto che trasforma il prodotto locale in cultura gastronomica.

Panoramik tells the story of Calabria through both pinsa and wine. Tuna, 'nduja, sun-dried tomatoes, black pig, Sila porcini mushrooms and other local ingredients create a dialogue between sea and mountains, supported by well-executed doughs and strongly distinctive toppings. Completing the picture is a 260-label wine list, rich in regional references: a project that turns local produce into a genuine expression of gastronomic culture.



LE MIGLIORI **50** PINSERIE AL MONDO

TOP

Edizione 2027

2027 Edition

50

THE WORLD'S **50** BEST PINSA RESTAURANTS



Top 50

27/50

ITALY

10/50

USA

04/50

AUSTRALIA

03/50

CANADA

03/50

FRANCE

01/50

ARGENTINA

01/50

AUSTRIA

01/50

JAPAN

01/50

HUNGARY

La Pradolina

L'Isle-sur-la-Sorgue
(FR)

★★★★★

Via degli Scipioni, 248/250
+39 06 3600 4409

01
/100



926,25
PT.



LA PRATOLINA

ROMA (RM)

[ENG]

Se lo scorso anno avevamo raccontato La Pratolina soprattutto come uno dei luoghi fondativi della Pinsa romana, questa volta siamo usciti con una convinzione ancora più netta: qui ormai si ragiona con la mentalità di una grande cucina romana, semplicemente applicata a una base perfetta. L'impasto resta il punto fermo, eseguito oggi con grande sicurezza dal pinsaiolo Gerry Arzadon: dorato, leggerissimo, croccante all'esterno e soffice al cuore, capace soprattutto di sostenere farciture importanti senza perdere equilibrio.

Ma è ciò che accade sopra a fare impressione. Puntarelle, alici e mozzarella di bufala sono un piccolo capolavoro di misura; porchetta, patate al forno, provola e bufala trasformano una Pinsa bianca in una sequenza golosa e avvolgente; carpaccio, rucola, carciofi, cipolla e salsa Worcestershire mostrano invece quanto lontano ci si possa spingere senza perdere armonia.

E poi ci sono i fritti: suppli, baccalà, 'nduja e carciofi alla giudia, tutti di livello altissimo. La Pratolina non vive dunque soltanto della propria storia. Continua a evolversi, e oggi rappresenta una delle interpretazioni più complete, mature e convincenti della Pinsa romana.

If last year we described La Pratolina above all as one of the founding places of Pinsa Romana, this time we left with an even stronger conviction: today, the approach here is that of a great Roman kitchen, simply applied to a perfect base. The dough remains the cornerstone, now executed with great confidence by pinsaiolo Gerry Arzadon: golden, exceptionally light, crisp on the outside and soft at the heart, above all capable of supporting substantial toppings without losing its balance.

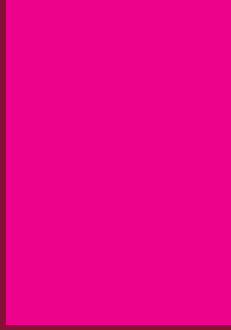
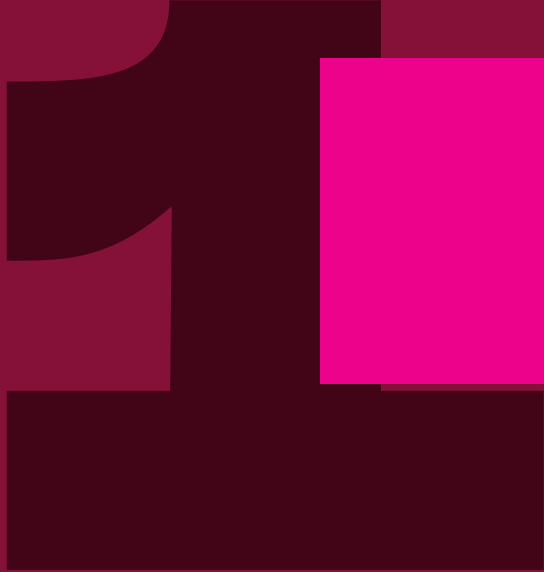
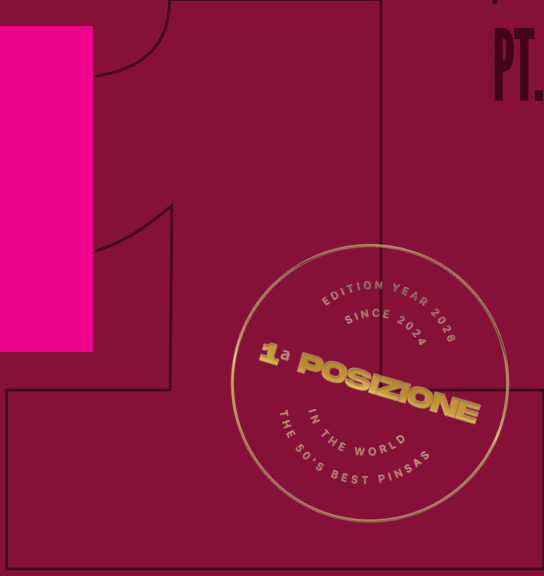
But it is what happens on top that truly impresses. Puntarelle, anchovies and buffalo mozzarella are a small masterpiece of restraint; porchetta, roast potatoes, provola and buffalo mozzarella transform a white Pinsa into a rich and enveloping succession of flavours; carpaccio, rocket, artichokes, onion and Worcestershire sauce show just how far one can go without losing harmony.

And then there are the fried specialties: suppli, salt cod, 'nduja and carciofi alla giudia, all of an exceptionally high standard. La Pratolina, then, does not live on its history alone. It continues to evolve and today represents one of the most complete, mature and convincing interpretations of Pinsa Romana.

Pinsa Rossa
San Francisco (US)

★★★★★
2101 Fillmore St
San Francisco, CA
+1(415) 3407718

01
/100



926,25
PT.



PINSA ROSSA

SAN FRANCISCO (SF)

[ENG]

Se dovessimo spiegare tecnicamente come dovrebbe essere una pinseria ideale, la risposta sarebbe semplice: fate un salto da Pinsa Rossa, a San Francisco, e prendete appunti. È qui per le contingenze della vita di Leo Cugnata, ma potrebbe funzionare allo stesso modo a Roma, Parigi, Tokyo o in qualsiasi altra parte del mondo.

L'ambiente è accattivante, dinamico, curato in ogni dettaglio, la Pinsa è realmente al centro del progetto e tutto concorre a darle il ruolo da protagonista. Poi arrivano gli ovali e il giudizio si fa ancora più netto: impasti impeccabili, lievitazioni precise, cotture perfette e soprattutto una capacità non comune di governare i condimenti. La Carbonara colpisce per il modo in cui dolcezza, sapidità e componente piccante rimangono sempre in equilibrio; la Vesuvio Piccante spinge ancora più avanti il gioco, senza mai diventare eccessiva.

È qui che emerge la statura di Leo, più cuoco che semplice pinsaiolo, capace di trasformare ogni topping in una composizione ragionata. Pinsa Rossa non è soltanto una grande pinseria americana. È uno di quei rarissimi locali che fanno pensare, uscendo, che forse una Pinsa migliore di così sia davvero difficile da immaginare.

If we had to explain, in technical terms, what the ideal pinseria should be like, the answer would be simple: stop by Pinsa Rossa in San Francisco and take notes. It is here because of the circumstances of Leo Cugnata's life, but it could work just as well in Rome, Paris, Tokyo or anywhere else in the world.

The setting is appealing, dynamic and meticulously designed, Pinsa is genuinely at the heart of the project, and everything contributes to giving it the leading role. Then the ovals arrive and the verdict becomes even clearer: impeccable doughs, precise fermentation, perfect baking and, above all, an uncommon ability to master the toppings. The Carbonara impresses with the way sweetness, savouriness and heat remain constantly in balance; the Vesuvio Piccante pushes the interplay even further, without ever becoming excessive.

This is where Leo's stature emerges: more a chef than simply a pinsaiolo, capable of transforming every topping into a carefully considered composition. Pinsa Rossa is not merely a great American pinseria. It is one of those extremely rare places that make you think, as you leave, that perhaps it really is difficult to imagine a better Pinsa than this.

La Pinsa di Anton
L'Isle-sur-la-Sorgue
(FR)

★★★★★

155 Route de Carpentras
L'Isle-sur-la-Sorgue
+33 4 90 95 48 96

03
/100



914,25
PT.

LA PINSA DI ANTON

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (FR)

[ENG]

Alessio Marasca è un maestro dell'impasto e sedersi davanti al forno de La Pinsa di Anton significa assistere a una vera lezione sulla pinsa romana. La sua è una dimensione profondamente artigianale, sostenuta però da un approccio professionale e scientifico, fatto di ricerca, sperimentazione e conoscenza della materia. Il risultato è un impasto straordinario: leggerissimo, fragrante, croccante all'esterno e soffice all'interno, perfettamente alveolato e saporito.

La Margherita ne rappresenta forse l'espressione più pura: suadente, avvolgente, di cristallina precisione gustativa, lascia parlare impasto, pomodoro e mozzarella senza bisogno di altro. È la nostra Pinsa dell'Anno 2026. Più articolata la Provenzale, con pomodoro Coutelet, tapenade di olive, burrata, cipolla e salvia frita: vegetale, succulenta, attraversata da eleganti derive amare. Buona anche la Prosciutto e fichi, più complessa con pomodorini, cipolla, rucola e salsa balsamica, ma dimostra che Alessio dà il meglio di sé nelle pinse più semplici.

Il locale, appena venti posti affacciati sul banco e sul forno, è curato e confortevole. Oggi La Pinsa di Anton è una delle più luminose espressioni della pinsa romana nel mondo.

Alessio Marasca is a master of dough, and sitting in front of the oven at La Pinsa di Anton is like attending a true masterclass in Roman pinsa. His work is deeply artisanal, yet underpinned by a professional and scientific approach built on research, experimentation and an intimate knowledge of the raw material. The result is an extraordinary dough: exceptionally light, fragrant, crisp on the outside and soft within, perfectly aerated and full of flavour.

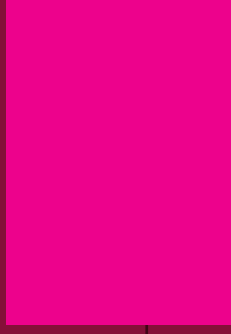
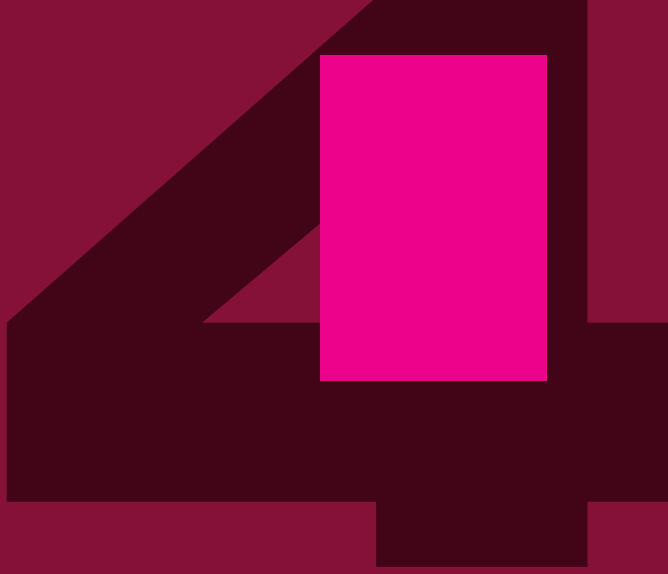
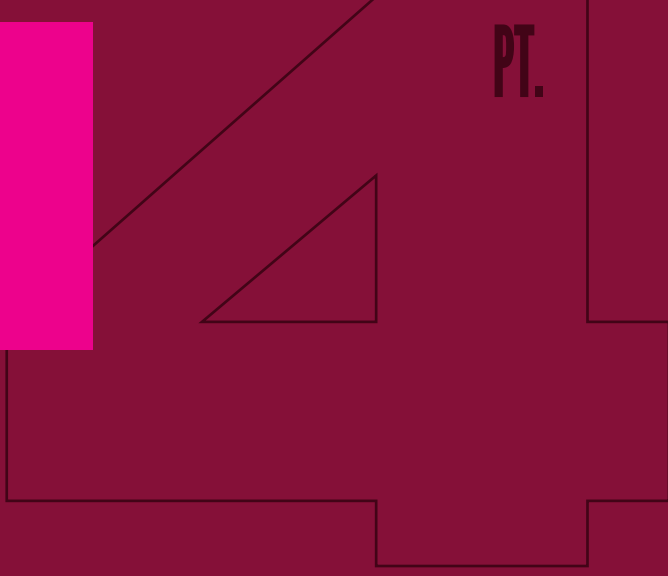
The Margherita is perhaps its purest expression: seductive, enveloping and remarkably precise in flavour, allowing the dough, tomato and mozzarella to speak for themselves, with no need for anything else. It is our Pinsa of the Year 2026. More elaborate is the Provençale, with Coutelet tomato, olive tapenade, burrata, onion and fried sage: vegetal and succulent, with elegant bitter nuances. The Prosciutto e Fichi is also good, more complex with cherry tomatoes, onion, rocket and balsamic sauce, but it demonstrates that Alessio is at his very best with simpler pinse.

The intimate restaurant, with just twenty seats overlooking the counter and oven, is stylish and comfortable. Today, La Pinsa di Anton is one of the finest expressions of Roman pinsa in the world.

Vale & Ale
Parigi (FR)

★★★★★
7 Rue Geoffroy-Marie
Paris
+33(6)42942449

04
/100



810
PT.

VALE & ALE

PARIGI (FR)

[ENG]

In pochi metri quadrati, caldi, vivaci e inequivocabilmente italiani, Alessandro Perretti è riuscito a costruire a Parigi un piccolo culto della pinsa. Il locale è quasi sempre pieno – prenotare è prudente – e colpisce soprattutto vedere quanti francesi abbiano ormai fatto propria questa specialità, celebrata ai tavoli con entusiasmo e con quel divertente “la pinsà, pas la pizzà” che racconta meglio di molte spiegazioni il successo del progetto.

L’impasto resta il vero punto di forza: leggerissimo, asciutto, privo di qualsiasi sensazione untuosa, croccante e di notevole pulizia gustativa, capace soprattutto di sostenere farciture importanti senza perdere l’equilibrio. La Regina, con pomodoro, mozzarella, prosciutto bianco, champignon e provola silana affumicata, è ricca ma composta, piacevole nella successione dei sapori. Ancora più convincente l’André: pomodoro, mozzarella, salsa all’uovo, fonduta di Pecorino Romano, pancetta e pepe nero costruiscono una pinsa golosa, intensa e sorprendentemente armonica.

Vale & Ale conferma così quanto di buono aveva mostrato lo scorso anno, aggiungendo una maggiore sicurezza esecutiva e una personalità ormai nitida. Perretti continua a crescere e con lui cresce un indirizzo che rappresenta oggi una delle espressioni più convincenti della pinsa italiana fuori dai confini nazionali.

In just a few square metres – warm, lively and unmistakably Italian – Alessandro Perretti has managed to build a small cult around Pinsa in Paris. The restaurant is almost always full – booking is advisable – and what is particularly striking is how many French customers have now embraced this speciality, celebrating it enthusiastically at the tables with the amusing “la pinsà, pas la pizzà”, which explains the success of the project better than many words could.

The dough remains the true strength: exceptionally light, dry, free from any greasy sensation, crisp and remarkably clean in flavour, above all capable of supporting substantial toppings without losing its balance. The Regina, with tomato, mozzarella, cooked ham, champignons and smoked Sila provola, is rich yet composed, with an enjoyable progression of flavours. Even more convincing is the André: tomato, mozzarella, egg sauce, Pecorino Romano fondue, pancetta and black pepper create an indulgent, intense and surprisingly harmonious Pinsa.

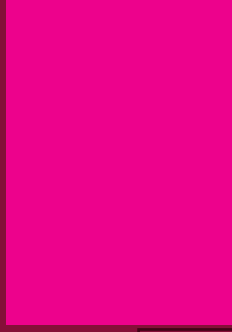
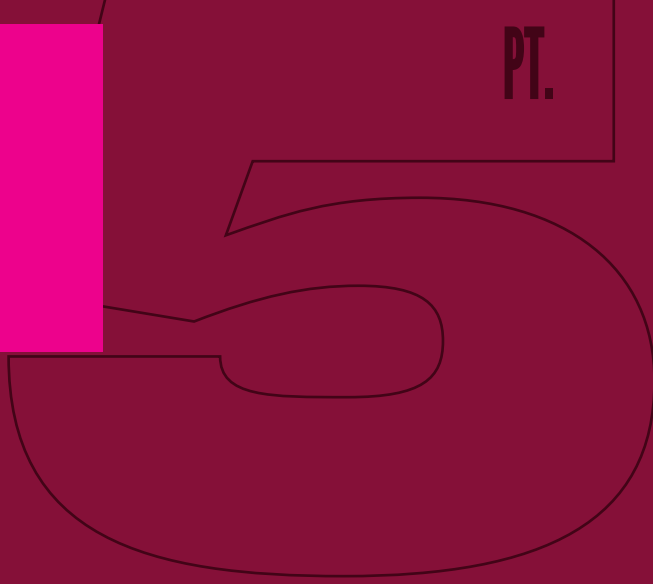
Vale & Ale thus confirms everything positive it showed last year, adding greater confidence in execution and a personality that is now clearly defined. Perretti continues to grow, and with him grows an address that today represents one of the most convincing expressions of Italian Pinsa beyond Italy’s borders.

Osteria da Roberta
Lecce (LE)



Via Sicilia, 5
+39 327 9334846

05
/100



798
PT.

OSTERIA DA ROBERTA

LECCE (LE)

[ENG]

Roberta è indubbiamente una delle migliori pinsaiole del mondo, come ha dimostrato conquistando la prima edizione della Guida Mondiale della Pinsa. Un riconoscimento che trova piena conferma in questa nuova valutazione, nella quale emergono ancora una volta talento, sensibilità e una straordinaria padronanza dell'impasto. La pinsa si distingue per leggerezza, alveolatura eccellente e un riuscito contrasto tra croccantezza esterna e soffici   interna.

Le quattro interpretazioni assaggiate raccontano una cucina attenta alla qualit   delle materie prime e all'equilibrio dei sapori. Spicca la Martina Franca, splendida combinazione di capocollo, stracciatella e friarielli, mentre la Margherita esalta le qualit   della base, pur con qualche lieve eccesso di cottura. La Cacio e pepe, generosa e avvolgente, conserva un'apprezzabile armonia gustativa; convincente anche la Vegetariana.

L'ambiente    semplice e accogliente, il servizio attento e ben organizzato. Una delle grandi protagoniste della pinsa contemporanea, capace di coniugare eccellenza tecnica e continuit   qualitativa.

Roberta is undoubtedly one of the world's finest pinsa makers, as she demonstrated by winning the first edition of the World Pinsa Guide. That distinction is fully reaffirmed in this latest assessment, which once again highlights her talent, sensitivity and extraordinary command of the dough. Her pinsa stands out for its lightness, excellent open crumb and appealing contrast between a crisp exterior and a soft interior.

The four versions tasted reveal a cuisine firmly focused on ingredient quality and balance of flavours. The Martina Franca is particularly impressive, bringing together capocollo, stracciatella and friarielli in a splendid combination, while the Margherita showcases the qualities of the base, despite a few slightly overbaked areas. The generously topped, enveloping Cacio e Pepe retains an admirable harmony of flavours, and the Vegetarian is equally convincing.

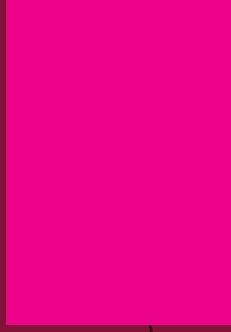
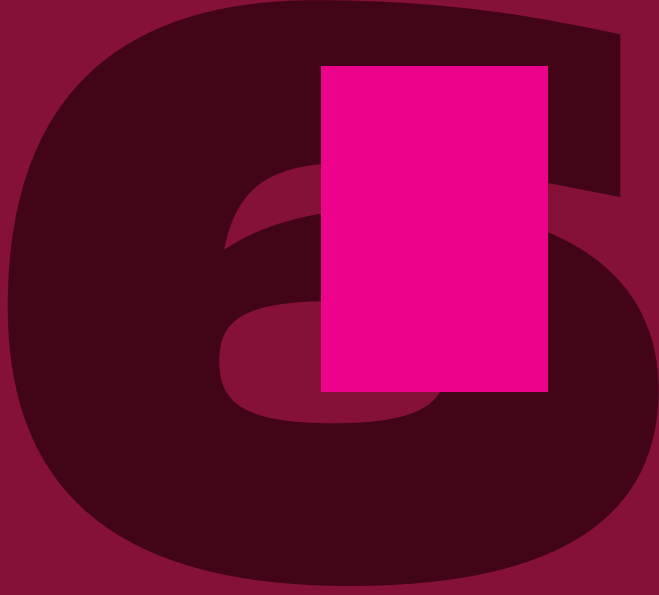
The setting is simple and welcoming, with attentive, well-organised service. Roberta remains one of the leading figures in contemporary pinsa, combining technical excellence with remarkable consistency.

Pizzeria Officina 51
Catania (CA)



Via Pietro Mascagni, 51
+39 095 093 2219

06
/100



730,25
PT.

PIZZERIA OFFICINA 51

CATANIA (CA)

[ENG]

Nel cuore di Catania, Officina 51 interpreta la pinsa con personalità, tecnica e una felice sensibilità verso il patrimonio gastronomico siciliano. Il locale conquista fin dall'ingresso, con un design contemporaneo che accosta pietra lavica, suggestioni floreali e un'illuminazione ricercata. In cucina, un impasto fragrante e ben strutturato diventa il palcoscenico di ingredienti selezionati con intelligenza.

Eccellente la Cucunci, dove la dolcezza della stracciatella incontra le sfumature vegetali della misticanza e l'intensità aromatica dei cucunci di Salina, esaltati dall'olio extravergine Zammara. Altrettanto convincente La Norma in giallo, originale rilettura di un grande classico catanese, con datterino giallo, pesto di finocchietto, melanzane croccanti e ricotta di bufala stagionata. Meritano un assaggio anche i fritti, dalle ottime pannelle ai piccoli arancini, mentre la carta delle bevande valorizza le produzioni siciliane.

Completa l'esperienza un servizio giovane, impeccabile per attenzione e cordialità. Un indirizzo di notevole spessore, capace di coniugare creatività e identità territoriale.

In the heart of Catania, Officina 51 approaches pinsa with personality, technical skill and a keen appreciation of Sicily's culinary heritage. The restaurant makes an immediate impression with its contemporary design, combining volcanic stone, floral details and carefully considered lighting. In the kitchen, a fragrant, well-structured dough provides the foundation for thoughtfully selected ingredients.

The outstanding Cucunci brings together the sweetness of stracciatella, the fresh green notes of mixed leaves and the distinctive aroma of Salina caper berries, enhanced by Zammara extra virgin olive oil. Equally impressive is La Norma in giallo, an original interpretation of a Catania classic, featuring yellow datterino tomatoes, wild fennel pesto, crisp aubergine and aged buffalo ricotta. The fried specialties also deserve attention, particularly the excellent pannelle and miniature arancini, while the drinks list showcases Sicilian producers.

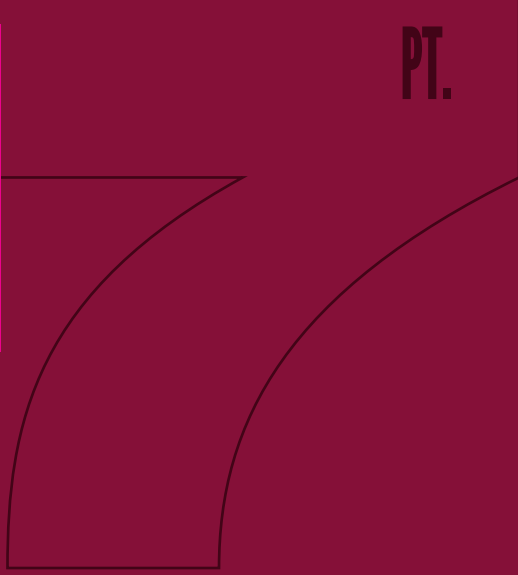
Young, exceptionally attentive and friendly staff complete the experience. A restaurant of considerable merit, successfully bringing together creativity and a strong sense of place.

Pinsa Spartaco
Roma (RM)

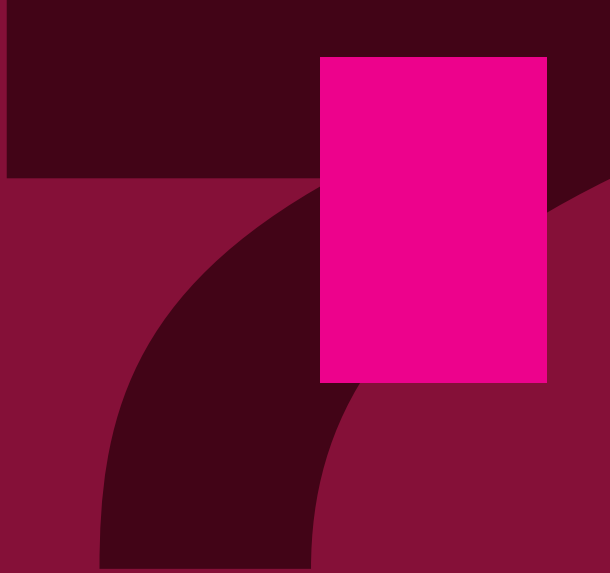


Largo Andrea Berardi, 21
+39 380 645 1244

07
/100



792
PT.



PINSA SPARTACO

ROMA (RM)

[ENG]

C'è un angolo di Roma nel cuore di Capitol Hill, a pochi passi da Eastern Market. È La Casina DC, aperta nel novembre 2021 da Angela Andellini e Fabrizio Costantini, coppia romana che ha portato nella capitale americana una concezione autentica e appassionata della pinsa. Lei presidia la creatività gastronomica, lui governa impasti e fermentazioni, in un'intesa che trova espressione in risultati di notevole livello. Il locale è ampio, accogliente, distribuito con intelligenza, impreziosito da un piacevole patio esterno. Tutto racconta Roma, con fierezza e garbo, senza mai scivolare nella caricatura.

La lavorazione senza precottura e il forno a legna accompagnano un impasto eccellente, dalla struttura ariosa, croccantezza calibrata e grande leggerezza. Convince la It's Your Fall Pinsa, con crema di zucca alla cipolla e rosmarino, speck, burrata e brie: ricca, intensa, eppure sorprendentemente equilibrata. Altrettanto riuscita la Vegana, con crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, pomodorini al forno, cipolla rossa, basilico e origano: complessa, saporita, seducente.

Servizio impeccabile, proposta curata e identità fortissima. Una delle espressioni più convincenti della pinsa romana negli Stati Uniti.

Two generations of pinsaioli, father and son, are the heart of Spartaco, a name with two locations in Rome, the Tor Vergata venue being the most recent. The dough undergoes between 48 and 62 hours of fermentation and impresses with its crispness, lightness and excellent open crumb structure. The choice is extensive: focaccias, filled Pinse and no fewer than 42 Pinsa Romana options, all supported by quality ingredients and remarkably fair prices.

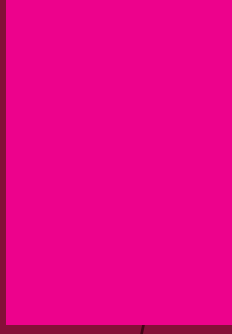
The Rossa Bufala e Alici is excellent: beautifully browned, dry, crisp, aromatic and remarkably persistent on the palate, it stands out above all for an impressive balance that constantly invites another bite. Equally successful is the Patate, 'Nduja, Fiordilatte e Ventricina, where the base perfectly supports the generous toppings and the spicy character of the cured meats finds an effective counterpoint in the sweetness of the potatoes and fior di latte. The fried specialties are also excellent, from the classic suppli to the 'nduja, cacio e pepe and amatriciana versions, all distinguished by a particularly crisp coating.

A technically accomplished Pinsa, executed with simplicity and precision, proving that excellence can also thrive away from the more central areas of the Italian capital.

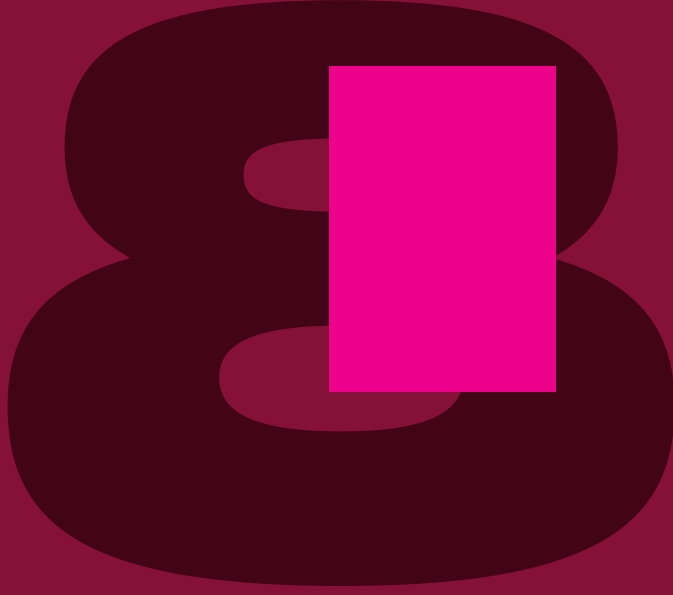
La Casina DC
Washington(US)

★★★★★
327 7th Street SE
Washington, DC
+1 202 516 5100

08
/100



782
PT.



LA CASINA DC

WASHINGTON (US)

[ENG]

C'è un angolo di Roma nel cuore di Capitol Hill, a pochi passi da Eastern Market. È La Casina DC, aperta nel novembre 2021 da Angela Andellini e Fabrizio Costantini, coppia romana che ha portato nella capitale americana una concezione autentica e appassionata della pinsa. Lei presidia la creatività gastronomica, lui governa impasti e fermentazioni, in un'intesa che trova espressione in risultati di notevole livello. Il locale è ampio, accogliente, distribuito con intelligenza, impreziosito da un piacevole patio esterno.

Tutto racconta Roma, con fierezza e garbo, senza mai scivolare nella caricatura. La lavorazione senza precottura e il forno a legna accompagnano un impasto eccellente, dalla struttura ariosa, croccantezza calibrata e grande leggerezza. Convince la It's Your Fall Pinsa, con crema di zucca alla cipolla e rosmarino, speck, burrata e brie: ricca, intensa, eppure sorprendentemente equilibrata. Altrettanto riuscita la Vegana, con crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, pomodorini al forno, cipolla rossa, basilico e origano: complessa, saporita, seducente.

Servizio impeccabile, proposta curata e identità fortissima. Una delle espressioni più convincenti della pinsa romana negli Stati Uniti.

There is a little corner of Rome in the heart of Capitol Hill, just steps away from Eastern Market. This is La Casina DC, opened in November 2021 by Angela Andellini and Fabrizio Costantini, a Roman couple who have brought an authentic and passionate interpretation of pinsa to the American capital. Angela oversees the culinary creativity, while Fabrizio takes care of the dough and fermentation, a partnership that delivers truly impressive results.

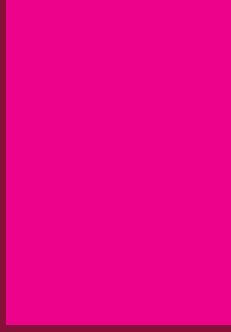
The restaurant is spacious, welcoming and thoughtfully laid out, enhanced by a delightful outdoor patio. Everything evokes Rome, with pride and understated elegance, without ever slipping into caricature. The absence of pre-baking and the use of a wood-fired oven contribute to an outstanding dough, with an airy structure, beautifully balanced crispness and remarkable lightness. The It's Your Fall Pinsa, topped with pumpkin cream flavoured with onion and rosemary, speck, burrata and Brie, is particularly impressive: rich and intense, yet surprisingly harmonious. Equally successful is the Vegana, featuring yellow cherry tomato cream, Taggiasca olives, oven-roasted cherry tomatoes, red onion, basil and oregano: complex, flavourful and utterly enticing.

Impeccable service, a carefully crafted offering and an exceptionally strong identity. One of the finest expressions of Roman pinsa in the United States.

Venga Cucina
Toronto (CA)

★★★★★
3076 Dundas St W
Toronto
+1 416 766 3841

09
/100



780
PT.

VENGA CUCINA

TORONTO (CA)

[ENG]

Nel quartiere Junction, nella Toronto delle case basse in mattoni e di una quotidianità quasi di paese dentro la grande metropoli, Venga Cucina è uno di quei locali che si ricordano prima ancora per le persone che per ciò che arriva a tavola. Gino Benevenga e sua moglie Mary, hanno creato un angolo d'Italia lontano migliaia di chilometri dal Bel Paese, costruito su un senso dell'accoglienza che non sembra studiato ma naturale. Lui porta con sé una vita intera trascorsa nella ristorazione e una sensibilità da cuoco che emerge soprattutto nell'equilibrio dei condimenti; lei è parte essenziale di quella dimensione familiare, sorridente e immediata, che fa sentire l'ospite accolto più che servito.

La pinsa rimane il centro del progetto e continua a esprimersi su livelli molto alti. L'impasto, sottoposto a una lunga maturazione, mostra leggerezza, croccantezza e una struttura capace di sostenere farciture generose senza perdere pulizia. La Spagnola, con prosciutto iberico 100% bellota, formaggio Manchego al tartufo e rucola, è ricca ma ben governata; ancora più convincente il secondo assaggio, per equilibrio e precisione complessiva.

Il menù racconta bene la personalità di Gino: accanto alle pinse convivono antipasti e paste fresche italiane, mentre la proposta beverage – già premiata nella precedente edizione della Guida – completa un'esperienza che va ben oltre il prodotto.

In the Junction neighbourhood, amid Toronto's low-rise brick houses and an almost village-like everyday life within the great metropolis, Venga Cucina is one of those places remembered for its people even before what arrives at the table. Gino Benevenga and his wife Mary have created a corner of Italy thousands of kilometres from the Bel Paese, built around a sense of hospitality that feels natural rather than contrived. He brings with him a lifetime spent in the restaurant world and a chef's sensitivity that emerges above all in the balance of the toppings; she is an essential part of that warm, immediate family atmosphere that makes guests feel welcomed rather than simply served.

Pinsa remains at the heart of the project and continues to perform at a very high level. The dough, subjected to a long maturation, shows lightness, crispness and a structure capable of supporting generous toppings without losing its clean character. The Spagnola, with 100% bellota Iberian ham, truffle Manchego cheese and rocket, is rich yet well controlled; the second tasting is even more convincing for its overall balance and precision.

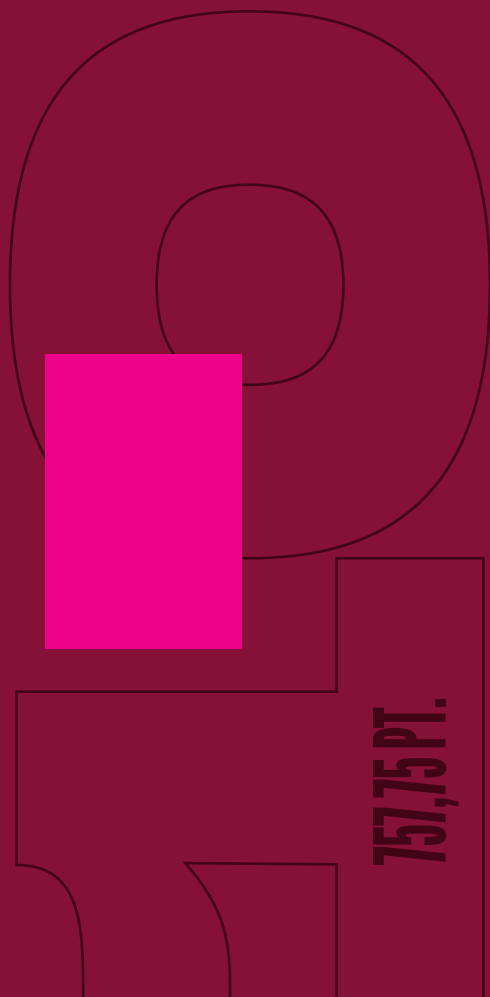
The menu reflects Gino's personality well: alongside the Pinse are Italian appetisers and fresh pasta, while the beverage offering – already awarded in the previous edition of the Guide – completes an experience that goes far beyond the product itself.

10
/100

Montesacro NY
New York (US)

★★★★★

432 Union Avenue
Brooklyn, NY
+1 347 916 1062



MONTESACRO NY

NEW YORK (US)

[ENG]

A Williamsburg, Montesacro porta dal 2019 a New York l'identità romana del progetto nato a San Francisco, declinandola in un locale dal forte carattere, con sala, bar e un suggestivo garden room sul fondo. Emanuele Tibaldo è l'anima di questo locale fin dall'inizio, come il lavoro del pinsaiolo Luca Orsini, bravissimo a creare una proposta che nella nostra visita ha mostrato grande tecnica e una notevole precisione nelle farciture.

L'impasto è fragrante, croccante, leggero, capace di sostenere condimenti importanti senza perdere equilibrio. Molto buona la Garbatella, costruita sull'incontro fra tonno, mozzarella di bufala, maionese ai capperi, peperoncino calabrese e cipolla marinata. Ma è la Casal Bertone a lasciare il segno: mozzarella, guanciale croccante, Pecorino e miele di corbezzolo compongono un gioco dolce-salato di grande precisione, goloso ma perfettamente leggibile. Un equilibrio audace e centrato che le vale il nostro Premio Pinsa Ardita dell'Anno.

Montesacro Brooklyn si conferma così una forte identità e personalità, l'esperienza più completa parlando di Pinsa della scena newyorkese.

In Williamsburg, Montesacro has been bringing the Roman identity of the project originally created in San Francisco to New York since 2019, interpreting it in a venue with a strong personality, featuring a dining room, bar and an atmospheric garden room at the rear. Emanuele Tibaldo has been the driving force behind this location from the very beginning, alongside the work of pinsaiolo Luca Orsini, highly skilled at creating an offering that, during our visit, displayed great technique and remarkable precision in the toppings.

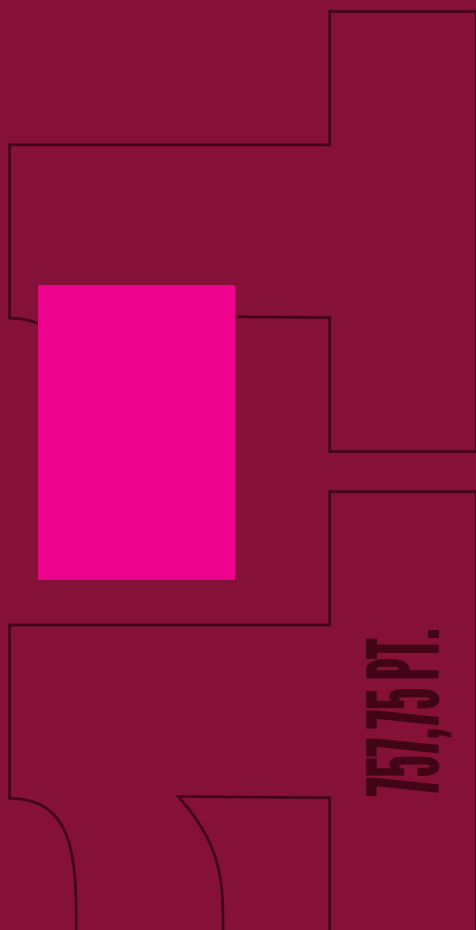
The dough is fragrant, crisp and light, capable of supporting substantial toppings without losing its balance. The Garbatella is very good, built around the combination of tuna, buffalo mozzarella, caper mayonnaise, Calabrian chilli and marinated onion. But it is the Casal Bertone that truly leaves its mark: mozzarella, crispy guanciale, Pecorino and strawberry-tree honey create a remarkably precise sweet-and-savoury interplay, indulgent yet perfectly defined. A bold and accomplished balance that earns it our Pinsa Ardita of the Year Award.

Montesacro Brooklyn thus confirms its strong identity and personality, offering the most complete Pinsa experience on the New York scene.

11
/100

Danylab
Aprilia (LT)

★★★★★
Via Piemonte, 29
+39 06 94324822



DANYLAB

APRILIA (LT)

[ENG]

La qualità dell'impasto è il biglietto da visita di Danylab, laboratorio di Aprilia dove Danilo Marconi esprime una notevole padronanza tecnica, affiancato dalla madre Maria Celeste Di Zoglio nella gestione dell'attività. Le Pinse convincono per fragranza, croccantezza, doratura e una struttura capace di sostenere anche le farciture più generose.

Eccellente la Sottobosco, con mozzarella, saliccia e porcini: un incontro classico che trova nuova espressività nell'equilibrio tra profumi, consistenze e sapori. Altrettanto riuscita la Piccantina, con melanzane, ventricina e stracchino, dove la componente piccante dialoga con la morbidezza dei formaggi. La selezione delle materie prime è attenta, e la precisione della cottura valorizza il carattere di ogni ricetta. Interessante anche la Pinsa WOW, versione doppia da condividere, proposta con dodici farciture tradizionali.

Un laboratorio di notevole personalità, capace di raggiungere risultati di assoluto rilievo con una proposta generosa e ben riconoscibile.

The quality of the dough is Danylab's calling card. At this workshop in Aprilia, Danilo Marconi demonstrates remarkable technical skill, supported in running the business by his mother, Maria Celeste Di Zoglio. The Pinse impress with their fragrance, crispness, golden crust and structure, which comfortably supports even generous toppings.

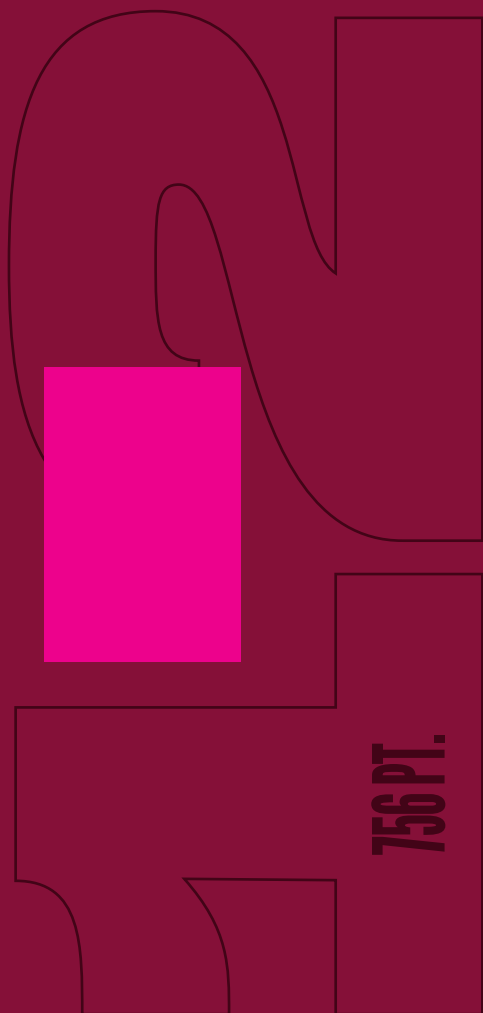
The Sottobosco, with mozzarella, sausage and porcini mushrooms, is excellent: a classic combination elevated by the balance of aromas, textures and flavours. Equally successful is the Piccantina, with aubergines, ventricina and stracchino, where the spicy notes meet the softness of the cheeses. Ingredients are carefully selected, and precise baking brings out the character of each recipe. Also interesting is the Pinsa WOW, a double-sized version designed for sharing, offered with twelve traditional toppings.

A workshop with a distinctive personality, delivering outstanding results through a generous, clearly defined offering.

12
/100

I Gladiatori
Osteria Romana
Freshwater (AU)

★★★★★
Shop 5, 1/3 Moore Road
Freshwater
+61 2 8287 3399



I GLADIATORI OSTERIA ROMANA

FRESHWATER (AU)

[ENG]

A pochi passi dall'oceano, nel cuore delle Northern Beaches, Freshwater racconta un volto diverso di Sydney: rilassato, elegante senza ostentazione, con una forte identità balneare. È qui che Matteo Dominici e Giacomo Orlandi hanno aperto il primo I Gladiatori, prima di replicare il progetto a North Strathfield. Il locale è più raccolto e intimo rispetto alla seconda sede, con un'atmosfera piacevolmente informale e una proposta nella quale la pinsa mantiene un ruolo centrale.

Dominici arriva dal mondo della gelateria e, dopo il Covid, torna a Roma per approfondire la tecnica della pinsa: un passaggio che si ritrova nella qualità dell'impasto, leggero, ben alveolato, croccante e tecnicamente preciso. La Buffalo Margherita è classica e ben eseguita, con un equilibrio convincente tra base e condimento. Più curiosa la Pinsa alla Vodka, giocata su una salsa di pomodoro tirata alla vodka che richiama, con divertente immediatezza, le penne alla vodka degli anni Settanta.

In entrambe emerge soprattutto la mano sul topping: generosi ma equilibrati, capaci di accompagnare l'impasto senza sovrastarlo. Una pinsa solida, identitaria e molto ben realizzata, in un indirizzo che unisce con naturalezza anima romana e lifestyle australiano.

Just a few steps from the ocean, in the heart of the Northern Beaches, Freshwater reveals a different side of Sydney: relaxed and effortlessly elegant, with a strong seaside identity. This is where Matteo Dominici and Giacomo Orlandi opened the first I Gladiatori, before expanding the project to North Strathfield. The venue is smaller and more intimate than its second location, with a pleasantly informal atmosphere and a menu in which pinsa remains firmly at centre stage.

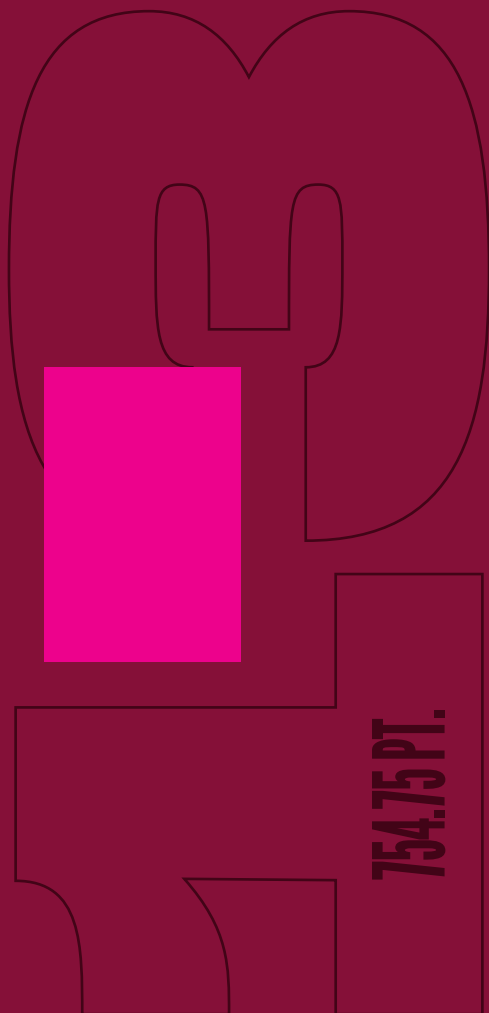
Dominici comes from the world of gelato and, after the Covid period, returned to Rome to deepen his knowledge of pinsa-making techniques – an experience reflected in the quality of the dough, which is light, well aerated, crisp and technically precise. The Buffalo Margherita is classic and well executed, with a convincing balance between base and topping. More intriguing is the Pinsa alla Vodka, featuring a tomato sauce finished with vodka that playfully recalls the iconic penne alla vodka of the 1970s.

In both, what stands out above all is the assured handling of the toppings: generous yet balanced, complementing the dough without overwhelming it. A solid, distinctive and very well-made pinsa, in a venue that naturally brings together a Roman soul and the Australian lifestyle.

13
/100

I Gladiatori
Osteria Romana
North Strathfield (AU)

★★★★★
3/5 George Street
North Strathfield
+61 2 8287 3398



754.75 PT.



I GLADIATORI OSTERIA ROMANA

NORTH STRATHFIELD (AU)

[ENG]

A North Strathfield, quartiere residenziale dell'Inner West di Sydney, I Gladiatori occupa un ampio spazio nel Bakehouse Quarter e ricrea con immediatezza l'atmosfera di una classica osteria romana: ambiente informale e confortevole, tavoli anche all'aperto e un'accoglienza particolarmente calorosa, affidata a Ulisse Hoxa. È la seconda insegna di Matteo Dominici e Giacomo Orlandi, dopo il locale di Freshwater, aperto sette anni fa sulle Northern Beaches.

Qui la pinsa è assoluta protagonista, con una ventina di proposte e un impasto realizzato in maniera ottimale. La prova più convincente è la Carbonara: base croccante, leggera, saporita e perfettamente alveolata, capace di sostenere una farcitura generosa e molto ben equilibrata, che restituisce con sorprendente fedeltà i sapori della ricetta romana. Meno centrata la Parmigiana, penalizzata da una cottura leggermente eccessiva, ma la qualità complessiva dell'impasto rimane evidente.

Ottimi il servizio, l'identità del locale e la centralità della pinsa nell'offerta. Una realtà che porta a Sydney un'idea credibile e tecnicamente ben eseguita di romanità, senza trasformarla in semplice folklore.

In North Strathfield, a residential neighbourhood in Sydney's Inner West, I Gladiatori occupies a spacious venue in the Bakehouse Quarter, immediately evoking the atmosphere of a classic Roman osteria: informal and comfortable, with outdoor seating and a particularly warm welcome from Ulisse Hoxa. It is the second venue opened by Matteo Dominici and Giacomo Orlandi, following their Freshwater location, which opened seven years ago on the Northern Beaches.

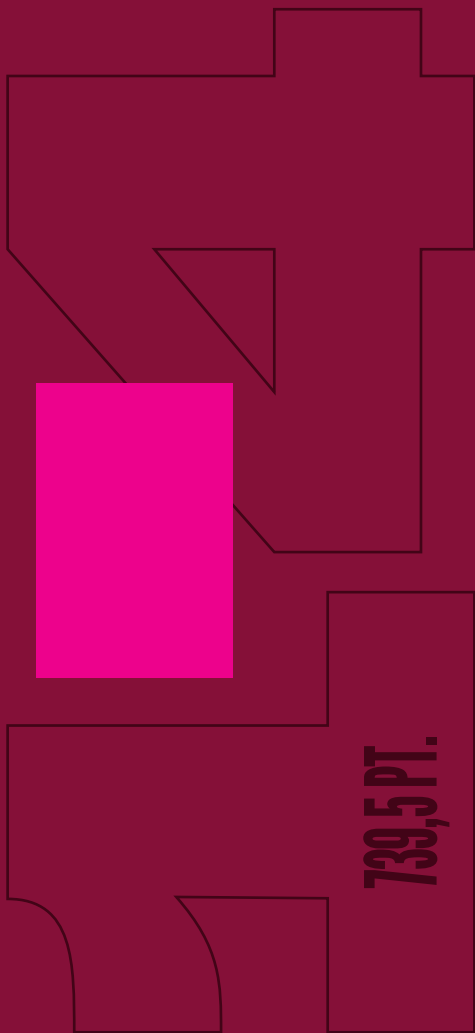
Here, pinsa takes absolute centre stage, with around twenty different options and an exceptionally well-made dough. The Carbonara is the most convincing: a crisp, light, flavoursome and perfectly aerated base supports a generous, beautifully balanced topping that reproduces the flavours of the classic Roman recipe with remarkable authenticity. The Parmigiana is less accomplished, slightly compromised by excessive cooking, although the overall quality of the dough remains evident.

Service, the venue's strong identity and the central role of pinsa throughout the offering are all excellent. I Gladiatori brings to Sydney a credible and technically accomplished expression of Roman culinary culture, without ever reducing it to mere folklore.

14
/100

Daniela
Buffalo (US)

★★★★★
387 Forest Avenue
Buffalo, NY
+1 716 235 8598



DANIELA

BUFFALO (US)

[ENG]

A Buffalo, nel vivace quartiere di Elmwood Village, a breve distanza dalle cascate del Niagara e dal confine canadese, la pinsa romana ha trovato un'interprete di grande talento. Daniela Kayser è un vulcano di simpatia ed empatia, protagonista di un'avventura iniziata nel 2019 grazie alla sorella Adriana, che dall'Italia le ha trasmesso la passione per questa specialità. Il locale è ampio, spazioso e accogliente, con un menù che affianca diverse interpretazioni della pinsa ai classici della cucina italiana.

Ma è soprattutto la qualità dell'impasto a impressionare: lavorazione impeccabile, alveolata pronunciata, croccantezza esemplare e un sapore davvero convincente. La Margherita è una dimostrazione di tecnica e precisione, con un topping equilibrato che lascia giustamente il protagonismo alla base. Altrettanto riuscita la versione con salmone affumicato, lime, crème fraîche e capperi, combinazione elegante, calibrata con sensibilità e gusto.

Qualche margine di miglioramento nella temperatura di servizio, ma il livello complessivo è decisamente elevato. Accoglienza calorosa, professionalità e una mano particolarmente felice fanno di Daniela una delle realtà più interessanti della pinsa negli Stati Uniti.

In Buffalo's vibrant Elmwood Village neighborhood, just a short distance from Niagara Falls and the Canadian border, Roman pinsa has found an exceptionally talented ambassador. Daniela Kayser is a whirlwind of warmth, enthusiasm, and genuine hospitality, whose adventure began in 2019 thanks to her sister Adriana, who introduced her to the charms of this Italian specialty. The restaurant is spacious and welcoming, with a menu featuring several interpretations of pinsa alongside traditional Italian dishes.

Yet it is the outstanding quality of the dough that truly steals the show: impeccable preparation, beautifully developed air pockets, exemplary crispness, and remarkable flavor. The Margherita is a masterclass in technique and precision, with perfectly balanced toppings that rightly allow the crust to take center stage. Equally successful is the version with smoked salmon, lime, crème fraîche, and capers, an elegant combination displaying a refined sense of balance and taste.

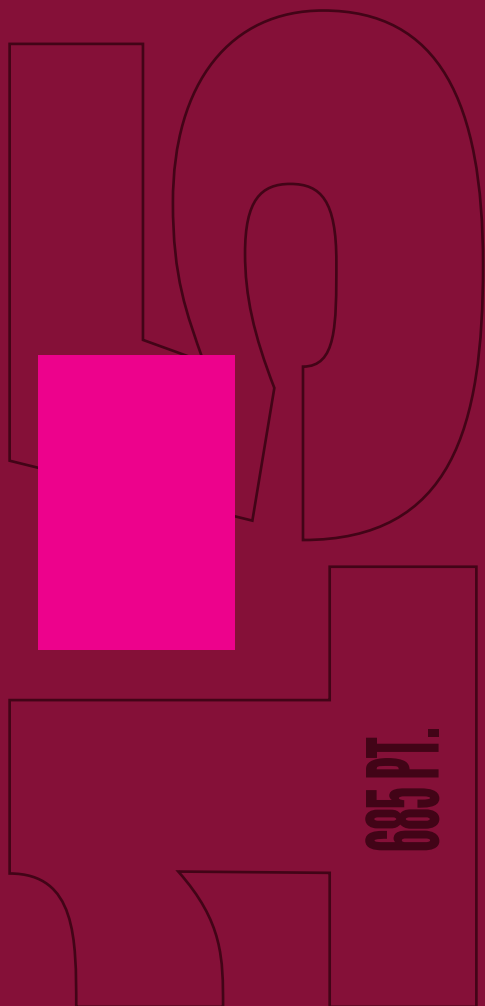
There is some room for improvement in serving temperature, but the overall standard is decidedly high. Warm hospitality, professionalism, and a particularly skilled touch make Daniela one of the most compelling destinations for pinsa in the United States.

15
/100

Pizza Capitale
Roma (RM)

★★★★★

Via Dario Niccodemi, 96
+39 06 87210253



PIZZA CAPITALE

ROMA (RM)

[ENG]

In un quartiere residenziale, elegante e tranquillo di Roma, Pizza Capitale (peccato per il nome ...) è un locale curato, con pochi coperti interni e un piacevole dehors. L'offerta è ampia – 37 pinse bianche e 23 rosse – ma dietro ai numeri emerge soprattutto una ricerca rigorosa sulle materie prime. L'impasto è decisamente superiore alla media, molto vicino alla perfezione: la base arriva calda, perfettamente dorata, asciutta e croccante, con un'alveolatura notevole e una struttura capace di accogliere senza cedimenti anche condimenti importanti.

Eccellente la Pomodori gialli e alici, dove stracciatella pugliese, acciughe del Cantabrico e pomodorini gialli semisecchi costruiscono un equilibrio elegante tra sapidità, dolcezza e acidità. Ma è la Margherita con bufala a lasciare il segno: polpa di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella di bufala Dop, basilico e olio evo Olivastro da Itrana compongono un assaggio di straordinaria immediatezza, profumato e armonioso, capace di trasformare la semplicità in emozione. Memorabile.

Servizio instancabile, cortese e disponibile. Buona la scelta delle birre; meno quella dei vini. Una delle espressioni più convincenti della Pinsa Romana incontrate nella Capitale.

In an elegant, quiet residential neighbourhood of Rome, Pizza Capitale (a pity about the name...) is a well-kept venue with only a few indoor seats and a pleasant outdoor area. The selection is extensive – 37 white Pinse and 23 red – but beyond the numbers, what stands out above all is the rigorous focus on raw materials. The dough is decidedly above average, very close to perfection: the base arrives hot, perfectly browned, dry and crisp, with a remarkable open crumb and a structure capable of supporting even substantial toppings without giving way.

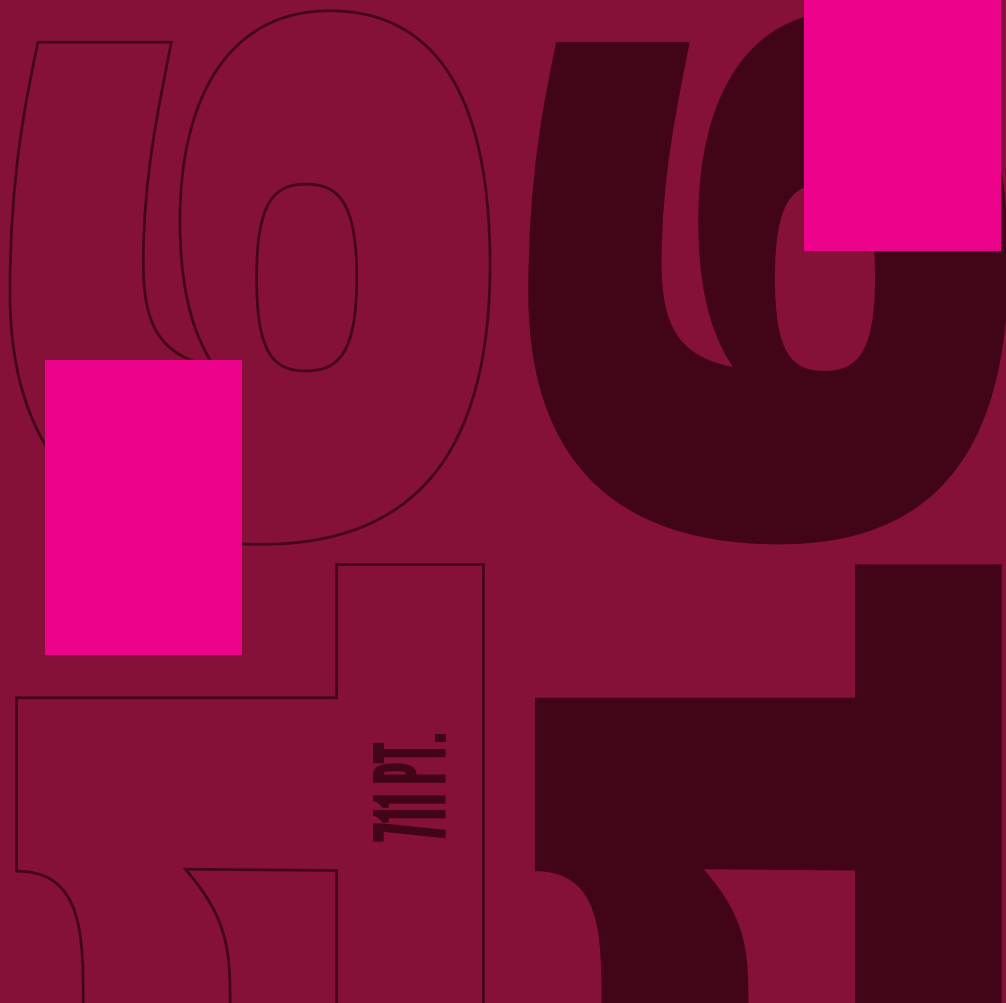
Excellent is the Pomodori gialli e alici, where Apulian stracciatella, Cantabrian anchovies and semi-dried yellow cherry tomatoes create an elegant balance of savouriness, sweetness and acidity. But it is the Margherita con bufala that truly leaves its mark: Rosso Gargano tomato pulp, buffalo mozzarella Dop, basil and Olivastro extra virgin olive oil from Itrana come together in a tasting of extraordinary immediacy, fragrant and harmonious, capable of turning simplicity into emotion. Memorabile.

Tireless, courteous and helpful service. The beer selection is good; the wine selection less so. One of the most convincing expressions of Pinsa Romana encountered in the capital.

16
/100

Gusto
Pinsa Romana
San Francisco (US)

★★★★★
1000 Bush Street
San Francisco, CA
+1 415 839 5378



GUSTO PINSÀ ROMANA

SAN FRANCISCO (US)

[ENG]

All'angolo tra Bush e Jones Street, ai margini di Nob Hill e nel fitto reticolo urbano del centro di San Francisco, Gusto Pinsa Romana potrebbe facilmente passare inosservato. Piccolo, semplice, senza particolari ambizioni estetiche, è uno di quei posti nei quali basta però osservare il banco per capire immediatamente quale sia la priorità: qui tutto gira intorno alla pinsa. Ventiquattro proposte, qualche insalata a fare da comprimaria, molto delivery e soprattutto una lavorazione espressa che restituisce al prodotto una dimensione autenticamente artigianale.

È stata una delle sorprese più belle dell'anno. Il pinsaiolo, di origine turca, appartiene a quella categoria di artigiani che sembrano aver trovato relativamente tardi la propria vocazione ma la esercitano con concentrazione quasi ostinata. La tecnica è precisa: l'impasto, maturato lungamente e ad alta idratazione, arriva al morso croccante, leggero, ben alveolato, senza inutili pesantezze. Già la Margherita, banco di prova che concede pochissimi nascondigli, sorprende per equilibrio e pulizia; il secondo assaggio alza ulteriormente l'asticella, mostrando quanto il lavoro sulle farciture sappia accompagnare la base senza copirla.

Ma forse ciò che convince maggiormente è proprio la coerenza. In un panorama americano dove la pinsa entra spesso come una voce all'interno di menù italiani molto più vasti, Gusto ha scelto una strada quasi monografica. Nessuna dispersione, nessun tentativo di trasformarsi in qualcosa che non è.

On the corner of Bush and Jones Street, on the edge of Nob Hill and within the dense urban grid of downtown San Francisco, Gusto Pinsa Romana could easily go unnoticed. Small, simple and without any particular aesthetic ambitions, it is nevertheless one of those places where a glance at the counter is enough to understand immediately what the priority is: here, everything revolves around Pinsa. Twenty-four different versions, a few salads playing a supporting role, plenty of delivery orders and, above all, preparation to order that gives the product a genuinely artisanal dimension.

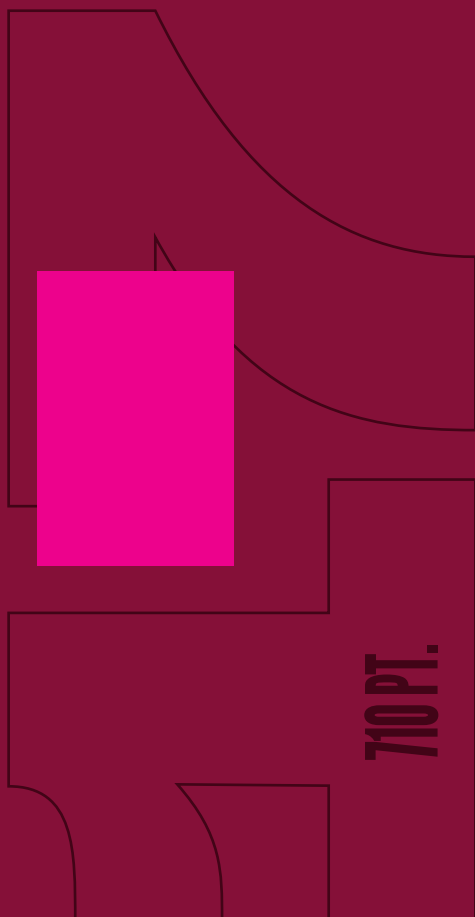
It was one of the most delightful surprises of the year. The pinsaiolo, of Turkish origin, belongs to that category of artisans who seem to have discovered their vocation relatively late, yet pursue it with almost stubborn concentration. The technique is precise: the highly hydrated dough, matured for a long time, is crisp, light and well aerated to the bite, without any unnecessary heaviness. Even the Margherita, a benchmark that leaves very little room to hide, surprises with its balance and clean flavours; the second tasting raises the bar even further, showing how skilfully the toppings complement the base without overwhelming it.

But perhaps what convinces most is precisely the consistency of the concept. In an American landscape where Pinsa often appears as just one item within much broader Italian menus, Gusto has chosen an almost monographic approach. No distractions, no attempt to become something it is not.

17
/100

075 Pinsa
Romana
New Farm (AU)

★★★★★
3/75 Welsby Street
New Farm
+61 491 785 562



075 PINSA ROMANA

NEW FARM (AU)

[ENG]

In appena 47 metri quadrati, cucina compresa, 075 Pinsa Romana concentra un progetto piccolo nelle dimensioni ma sorprendentemente solido. Michele Bei, perugino, arriva alla pinsa dopo studi di cucina, esperienza professionale e corsi specifici in Italia: una preparazione che si avverte nell'impasto, vero punto di forza del locale. Le basi sono precotte ogni giorno, mai congelate, con almeno 24 ore di lievitazione. Al morso la pinsa è fragrante, leggera e saporita; l'alveolatura potrebbe essere più pronunciata, ma struttura e tenuta sono convincenti.

Ottima la Margherita, precisa nella cottura e nell'equilibrio, come la seconda pinsa assaggiata, la Capricciosa. I condimenti sono di qualità, con molte materie prime prodotte in Australia: dalla mozzarella realizzata da un casaro romano ai salumi locali, mentre il prosciutto è importato. Il menù è essenziale e centrato sul prodotto, con pinsa, pizza in teglia e supplì.

Il locale di New Farm è informale, con pochi posti e forte vocazione al takeaway, ma nei fine settimana può superare le 200 pinse a sera. Una realtà giovane e tecnicamente centrata, capace di portare a Brisbane una lettura credibile della pinsa romana.

In just 47 square metres, including the kitchen, 075 Pinsa Romana packs a remarkably solid project into a tiny space. Perugia-born Michele Bei came to pinsa after culinary studies, professional experience and specialist courses in Italy, a background clearly reflected in the dough, the venue's strongest feature. The bases are pre-baked fresh every day, never frozen, after at least 24 hours of fermentation. The pinsa is crisp, light and flavourful; the crumb could be slightly more open, but structure and hold are convincing.

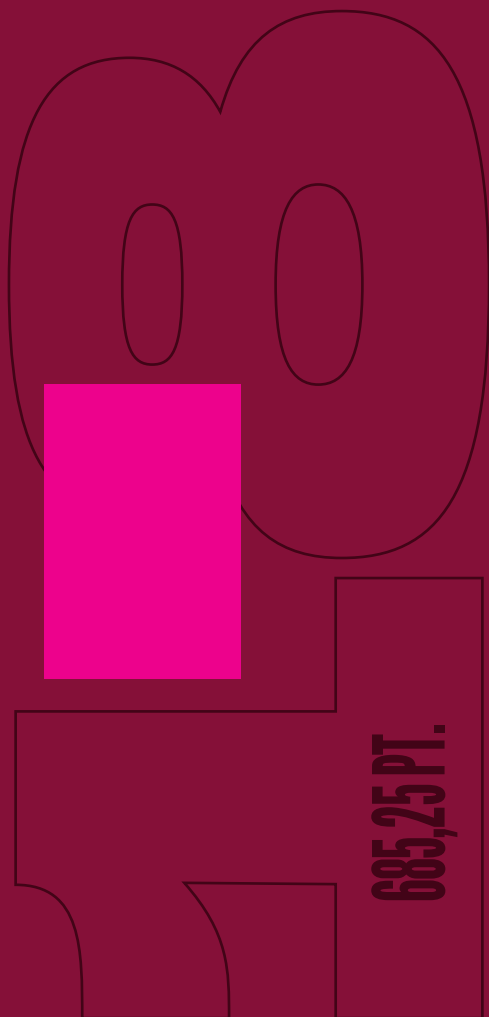
The Margherita is excellent, precise in both baking and balance, as is the second pinsa tasted, Capricciosa. Toppings are high quality, with many ingredients produced in Australia, including mozzarella made by a Roman cheesemaker and locally made cured meats, while the prosciutto is imported. The concise menu remains focused on pinsa, tray-baked pizza and supplì.

The New Farm venue is informal, with few seats and a strong takeaway trade, yet on weekends it can serve more than 200 pinse in an evening. A young, technically accomplished business offering Brisbane a credible interpretation of Roman pinsa.

18
/100

Pinseria
Romana Pigneto
Roma (RM)

★★★★★
Via del Pigneto, 193
+39 06 2753975



685,25 PT.



PINSERIA ROMANA PIGNETO

ROMA (RM)

[ENG]

Nel cuore del Pigneto, Pinseria Romana è un locale raccolto e molto curato, animato da un team giovane, preparato e cortese. Qui la pinsa è realmente protagonista: 25 Bianche, 14 Rosse e cinque Vegane compongono una carta ampia, affiancata da fritti, calzoni e dolci. Nel piatto emerge un lavoro tecnico di notevole precisione. La forma è quella tradizionale, ovale e irregolare, la cottura impeccabile; l'elevata idratazione regala un'alveolatura ampia e una riuscita alternanza tra croccantezza esterna e morbidezza interna.

La Cicoria, con mozzarella Molisana, cicoria ripassata, aglio e peperoncino, conquista proprio per la sua apparente semplicità: profuma di pane e cucina di casa, con il vegetale che accompagna perfettamente la base. Ancora superiore la Bufalina. Passata di pomodoro, mozzarella di bufala campana Dop, pachino e basilico fresco costruiscono un assaggio goloso e di grande immediatezza, sostenuto da materie prime eccellenti e da un impasto soffice, croccante e perfettamente alveolato. Una versione capace di rendere memorabile un grande classico.

Buona la selezione delle birre, mentre sorprende l'assenza di una proposta di vini. Una delle espressioni più convincenti della Pinsa Romana nella sua città d'origine.

In the heart of Pigneto, Pinseria Romana is an intimate and meticulously designed venue, run by a young, knowledgeable and courteous team. Here, Pinsa truly takes centre stage: 25 Bianche, 14 Rosse and five Vegane make up an extensive menu, complemented by fried specialties, calzoni and desserts. On the plate, the technical precision is remarkable. The shape is traditional, oval and irregular, while the baking is impeccable; the high hydration produces a generous open crumb and a successful contrast between external crispness and internal softness.

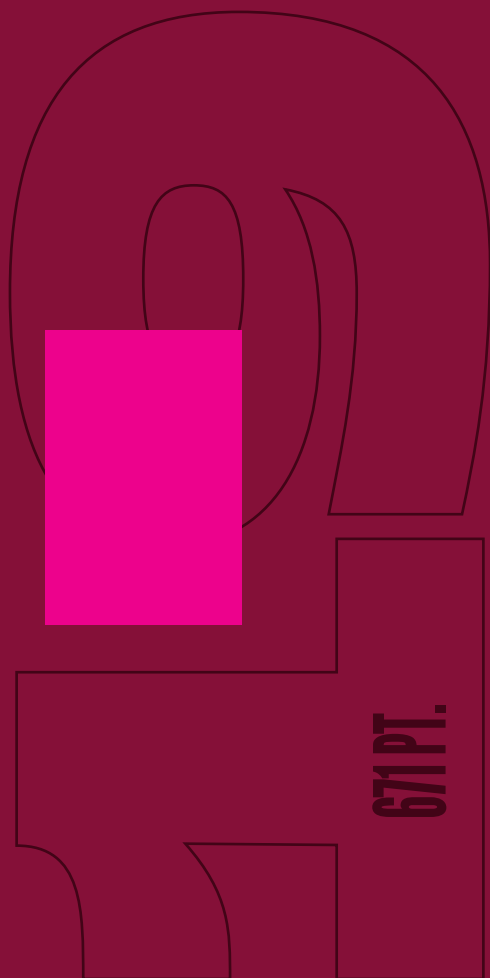
The Cicoria, with Molisana mozzarella, sautéed chicory, garlic and chilli, wins you over precisely through its apparent simplicity: it carries the aromas of bread and home cooking, with the vegetable element perfectly complementing the base. Even better is the Bufalina. Tomato passata, Campania buffalo mozzarella Dop, Pachino tomatoes and fresh basil create an indulgent, immediately appealing tasting experience, supported by excellent ingredients and a dough that is soft, crisp and perfectly aerated. A version capable of making a great classic memorable.

The beer selection is good, while the absence of a wine offering is surprising. One of the most convincing expressions of Pinsa Romana in its city of origin.

19
/100

Oste
Los Angeles (US)

★★★★★
8142 W 3rd St
Los Angeles, CA
+1 323 413 2372



OSTE

LOS ANGELES (US)

[ENG]

Pioniere della pinsa romana a Los Angeles, Alessandro Iacobelli porta avanti da sette anni un progetto che affonda le radici in una lunga esperienza nella ristorazione americana e nella panificazione, maturata fin dagli anni Novanta. Nel vivace quartiere di Beverly Grove, Oste esprime un'italianità autentica, in un ambiente confortevole e accogliente, con un bel bancone, tavoli ben distribuiti e un piacevole patio esterno.

L'impasto, realizzato ad arte, presenta una buona alveolatura, croccantezza e leggerezza, sostenendo efficacemente farciture generose. La Patate, con patate arrosto, raclette, Parmigiano, aglio, pepe nero e rosmarino, conquista per intensità e ricchezza gustativa. Ancora più convincente la Funghi, con scamorza, funghi selvatici, prezzemolo, Parmigiano e olio al tartufo, caratterizzata da un buon equilibrio complessivo.

Servizio impeccabile, atmosfera piacevole e un'interessante proposta beverage, tra cocktail classici e numerose etichette italiane, completano un'esperienza decisamente positiva.

A pioneer of Roman-style pinsa in Los Angeles, Alessandro Iacobelli has been developing a project for the past seven years, drawing on extensive experience in the American restaurant industry and the art of breadmaking dating back to the 1990s. Located in the lively Beverly Grove neighborhood, Oste embodies authentic Italian spirit in a comfortable, welcoming setting, featuring an attractive bar counter, well-spaced tables, and a charming outdoor patio.

The expertly crafted dough boasts an airy structure, excellent crispness, and remarkable lightness, providing the perfect foundation for generous toppings. The Patate, topped with roasted potatoes, raclette, Parmigiano, garlic, black pepper, and rosemary, impresses with its intense flavors and rich character. Even more convincing is the Funghi, featuring scamorza, wild mushrooms, parsley, Parmigiano, and truffle oil, distinguished by its overall balance and harmony.

Impeccable service, a pleasant atmosphere, and an appealing beverage selection, ranging from classic cocktails to an extensive choice of Italian wines, complete a thoroughly enjoyable experience.

20
/100

Pinseria
Torre degli Sciri
Perugia (PG)

★★★★★
Via dei Priori, 96
+39 075 572 3029

670 PT.

670 PT.

PINSERIA TORRE DEGLI SCIRI

PERUGIA (PG)

[ENG]

Nel cuore del centro storico di Perugia, lungo una delle vie più suggestive della città e proprio sotto la medievale Torre degli Sciri, Rosaria Yabar e Davide Anderlini hanno dato vita nel 2017 a un locale giovane, vivace e molto frequentato. Davide è il pinsaiolo e firma una proposta decisamente ampia, capace di muoversi tra ricette classiche e interpretazioni più golose e contemporanee.

Tre gli assaggi della nostra visita la Carbonara Rossa è intensa e generosa, con una farcitura importante ben sostenuta dall'impasto. La Marche gioca invece su sapori netti e decisi. Una menzione particolare va alle pinse gluten free, che sono moltissime, dimostrazione dell'attenzione dedicata dal locale alle preparazioni senza glutine, che qui rappresentano una parte significativa dell'offerta e non una semplice alternativa.

Torre degli Sciri ha un'identità precisa: un indirizzo informale e contemporaneo, frequentato da un pubblico trasversale, inserito in uno scenario di grande fascino che racconta, appena fuori dalla porta, secoli di storia perugina.

In the heart of Perugia's historic centre, along one of the city's most charming streets and directly beneath the medieval Torre degli Sciri, Rosaria Yabar and Davide Anderlini opened this young, lively and highly popular venue in 2017. Davide is the pinsaiolo and is behind an exceptionally broad selection, ranging from classic recipes to richer, more contemporary interpretations.

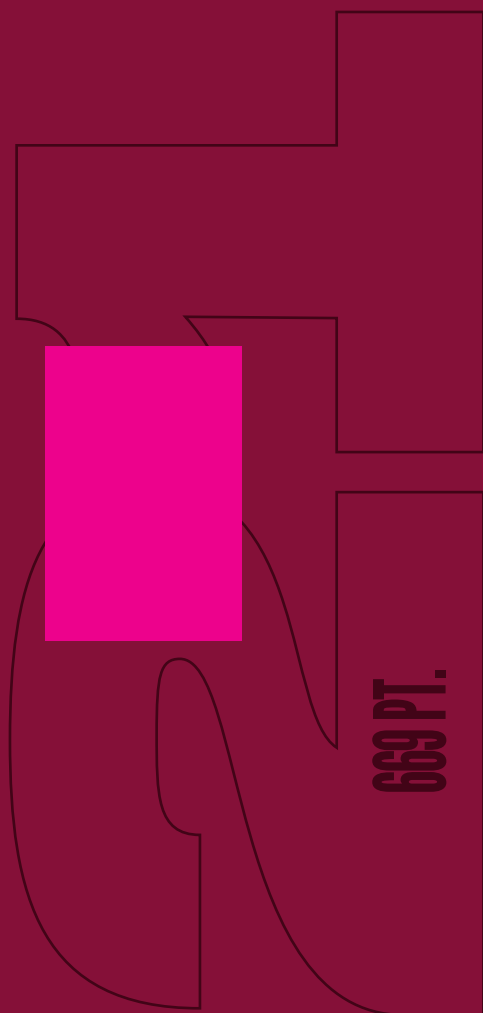
Three Pinse were tasted during our visit: the Carbonara Rossa is intense and generous, with substantial toppings well supported by the dough. The Marche, on the other hand, focuses on clean, distinctive flavours. A special mention goes to the extensive selection of gluten-free Pinse, demonstrating the venue's particular attention to gluten-free preparations, which here represent a significant part of the offering rather than simply an alternative.

Torre degli Sciri has a clear identity: an informal, contemporary venue attracting a diverse clientele, set in a fascinating location where centuries of Perugia's history unfold just beyond its doors.

21
/100

Pinsa e Buoi
Roma (RM)

★★★★★
Via Carlo Felice, 51
+39 06 77201760



PINSA E BUOI

ROMA (RM)

[ENG]

Pinza e Buoi è una realtà consolidata, con tre sedi a Roma e una a Ibiza. A San Giovanni, in posizione centrale, la pinza entra in un ambiente elegante e curato, con un'impostazione da ristorante e un servizio cortese e professionale. La carta conta circa 30 proposte, suddivise tra romane, classiche, integrali, gourmet e una Selezione Gourmet costruita con materie prime di particolare pregio; interessante anche il ricorso a pinze fuori menù legate alla disponibilità di ingredienti stagionali.

La Regina Margherita è una classica eseguita con grande precisione: calda, dorata e croccante, abbina fiordilatte di Agerola, pomodoro e basilico in un equilibrio impeccabile, sostenuto da buona alveolatura e piacevole sofficità. Più originale la proposta fuori carta con fichi San Pietro e prosciutto di Parma, raffinata interpretazione di un abbinamento romano: dolcezza e sapidità dialogano con eleganza, anche se una base leggermente troppo asciutta limita il risultato finale. Gli ingredienti sono sempre freschi e di alta qualità. Meno convincente il suppli classico, all'interno di una selezione di fritti tradizionali ed essenziale.

Di livello decisamente superiore l'offerta dei vini, ampia anche nella miscela e coerente con l'anima ristorativa del locale. Una proposta solida, capace di coniugare tradizione romana, qualità delle materie prime e una convincente vocazione gourmet.

Pinza e Buoi is a well-established business, with three locations in Rome and one in Ibiza. At the San Giovanni venue, in a central location, Pinza is served in an elegant, well-designed setting with the feel of a restaurant and courteous, professional service. The menu features around 30 options, divided into Roman, classic, wholemeal and gourmet Pinze, as well as a Gourmet Selection built around particularly high-quality ingredients; also interesting are the off-menu Pinze based on the availability of seasonal produce.

The Regina Margherita is a classic executed with great precision: hot, golden and crisp, it combines fiordilatte from Agerola, tomato and basil in impeccable balance, supported by a good open crumb and pleasant softness. More original is the off-menu version with San Pietro figs and Parma ham, a refined interpretation of a Roman pairing: sweetness and savouriness interact elegantly, although a slightly too-dry base limits the final result. The ingredients are consistently fresh and of high quality. Less convincing is the classic suppli, part of a traditional and concise selection of fried specialities.

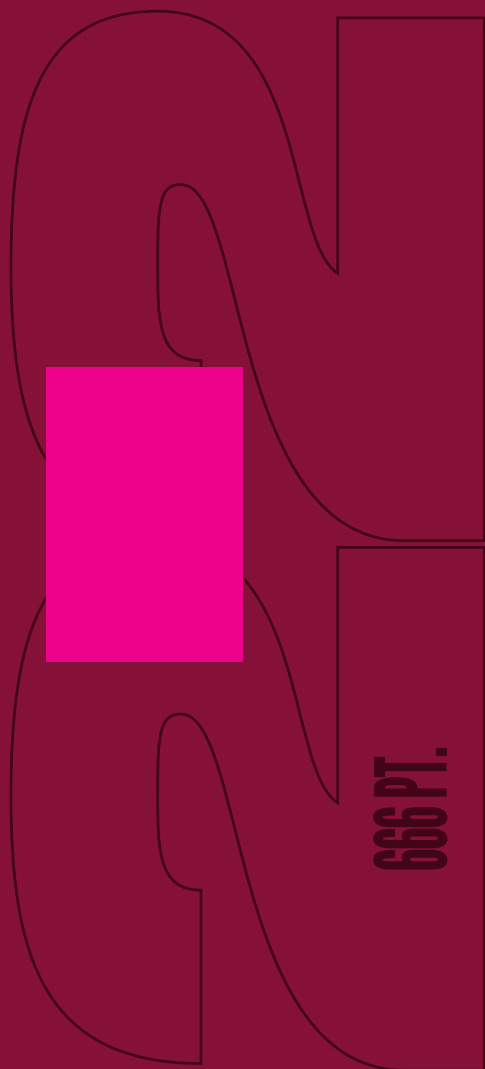
The wine offering is of a decidedly higher level, extensive also by the glass and consistent with the restaurant-oriented character of the venue. A solid offering, capable of combining Roman tradition, high-quality ingredients and a convincing gourmet approach.

22
/100

Mezza Piotta
Fraschetteria
Moderna
Bari (BA)

★★★★★

Via Divisione Paracadutisti
della Folgore, 7
+39 0809904690



MEZZA PIOTTA FRASCHETTERIA MODERNA

BARI (BA)

[ENG]

Un'anima dichiaratamente romana nel cuore di Bari: Mezza Piotta costruisce intorno alla tradizione della Capitale un'identità precisa, riconoscibile tanto nel menù quanto nell'ambiente, curato e coerente in ogni dettaglio. La pinsa è uno dei punti di forza, grazie a un impasto leggero, ben alveolato e piacevole alla masticazione.

Ricca e golosa la Carbonara, con stracciatella, salsa alla carbonara, guanciale croccante, pecorino, pepe e riduzione al vino rosso: la componente cremosa domina leggermente l'insieme, ma trova nel guanciale un efficace contrappunto di consistenza e sapidità. Di livello superiore la Parmigiana, decisamente il migliore degli assaggi: pomodoro, fior di latte, melanzane e pomodorini confit, parmigiano, basilico, riduzione al basilico e spuma di pomodoro compongono una farcitura articolata ma precisa ed equilibrata, sostenuta da una base leggera e ben sviluppata.

Ingredienti di qualità e sapori nitidamente leggibili completano una pinsa di notevole riuscita. Il personale dimostra competenza tecnica e una conoscenza precisa del prodotto, mentre il servizio è attento e ben organizzato.

With its unmistakably Roman soul in the heart of Bari, Mezza Piotta has built a distinctive identity around the culinary traditions of the Italian capital, reflected in both the menu and the carefully designed setting. Pinsa is one of its strengths, thanks to a light, well-aerated dough with a pleasant texture.

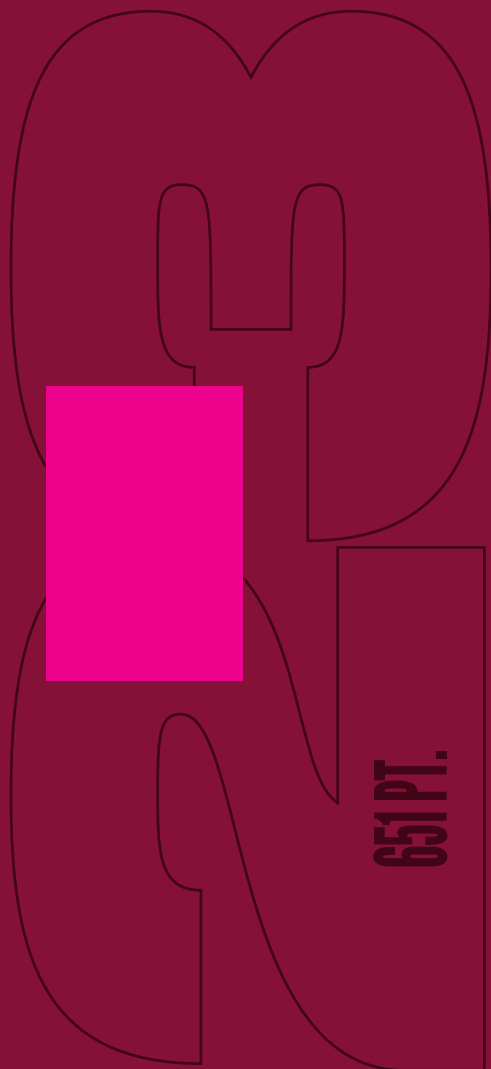
Rich and indulgent, the Carbonara combines stracciatella, carbonara sauce, crispy guanciale, pecorino, pepper and a red wine reduction: the creamy component slightly dominates, but finds an effective counterpoint in the guanciale's texture and savouriness. A step above is the Parmigiana, clearly the standout of the tasting: tomato, fior di latte, aubergine, confit cherry tomatoes, Parmesan, basil, basil reduction and tomato foam create an elaborate yet precise and balanced topping, supported by a light, well-developed base.

High-quality ingredients and clearly defined flavours complete an excellent pinsa. The staff demonstrate technical expertise and a thorough knowledge of the product, while service is attentive and well organised.

23
/100

Montesacro SF
San Francisco (US)

★★★★★
510 Stevenson Street
San Francisco, CA
+1 415 795 3040



MONTESACRO SF

SAN FRANCISCO (US)

[ENG]

In una traversa del centro di San Francisco, tra Market Street e il quartiere SoMa, Montesacro continua a essere molto più di una buona pinseria: è un luogo fondativo. Qui, nel 2015, Gianluca Legrottaglio aprì quella che sarebbe diventata la prima vera avanguardia della pinsa romana negli Stati Uniti, dando inizio a una storia che nel tempo avrebbe generato imitazioni, allievi e nuove aperture. L'anno scorso aveva meritato la Top 10, riconoscendone insieme qualità e ruolo storico.

Entrare da Montesacro significa ancora oggi cambiare latitudine in pochi metri. Fuori c'è San Francisco, dentro una Roma popolare e istintiva, evocata perfino nei nomi delle pinse, dedicati alle borgate e ai quartieri più periferici della Capitale. Maranella, Ostia, Garbatella, Torpignattara: non semplice folklore, ma un piccolo atlante sentimentale che racconta bene l'identità del progetto.

L'esperienza di quest'anno conferma una struttura dell'impasto molto convincente, croccante e ben sostenuta, con farciture precise e una notevole coerenza complessiva. La Maranella è il nostro assaggio migliore, generosa ma equilibrata.

On a side street in downtown San Francisco, between Market Street and the SoMa district, Montesacro continues to be much more than a good pinseria: it is a pioneering place. Here, in 2015, Gianluca Legrottaglio opened what would become the first true outpost of Pinsa Romana in the United States, beginning a story that over time would generate imitators, disciples and new openings. Last year it deserved its place in the Top 10, in recognition of both its quality and its historic role.

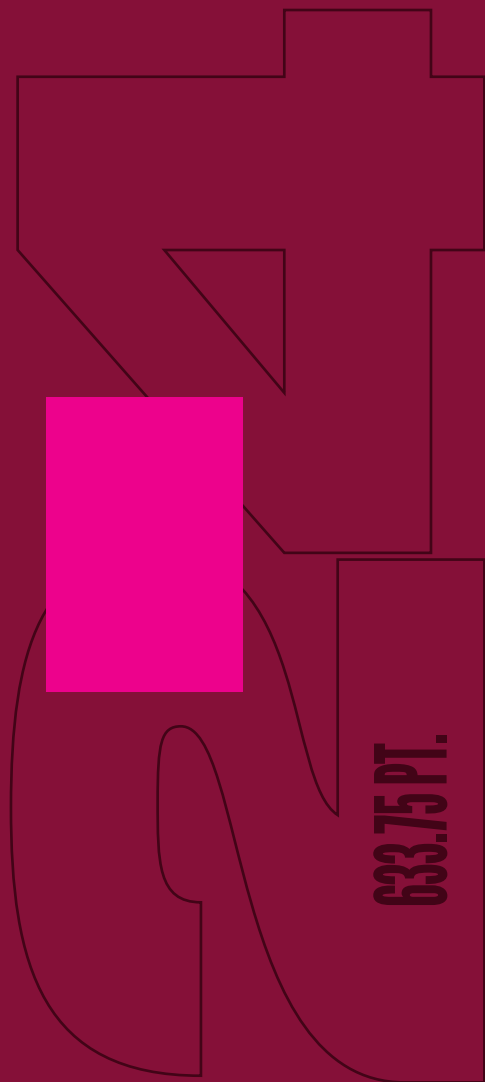
Even today, stepping into Montesacro means changing latitude within just a few metres. Outside is San Francisco; inside, a popular, instinctive Rome, evoked even in the names of the Pinse, dedicated to the borgate and more peripheral neighbourhoods of the capital. Maranella, Ostia, Garbatella, Torpignattara: not mere folklore, but a small sentimental atlas that perfectly expresses the identity of the project.

This year's experience confirms a highly convincing dough structure, crisp and well supported, with precise toppings and remarkable overall consistency. The Maranella is our best tasting, generous yet balanced.

24
/100

All Roads
Pinseria + Enoteca
Los Angeles (US)

★★★★★
145 S Barrington Ave
Los Angeles, CA
+1 424 256 2005



ALL ROADS PINSERIA + ENOTECA LOS ANGELES (US)

[ENG]

Nel cuore di Brentwood, elegante quartiere residenziale di Los Angeles, la pinsa romana ha trovato casa grazie al Toscana Restaurant Group, importante realtà della ristorazione californiana che nel luglio 2024 ha inaugurato questo locale dall'atmosfera informale e tipicamente americana. Spazi ampi, servizio rapido e un'accoglienza impeccabile, nella quale spiccano la simpatia e la professionalità di Marianna.

La proposta gastronomica comprende cinque interpretazioni della pinsa, il cui vero punto di forza è l'impasto, realizzato con una miscela di frumento, riso e soia e una lunga fermentazione: leggero, ben alveolato, caratterizzato da una croccantezza eccellente e da una struttura che sostiene efficacemente le farciture. La Margherita e la Romagnola, entrambe convincenti, confermano la qualità della base e la cura nella scelta degli ingredienti, con farciture generose e ben integrate nella struttura della pinsa.

Interessante anche l'identità di enoteca, con una selezione vinicola che arricchisce l'esperienza. Una realtà solida, capace di interpretare con competenza la tradizione della pinsa romana nel panorama gastronomico di Los Angeles.

In the heart of Brentwood, an elegant residential neighborhood of Los Angeles, Roman-style pinsa has found a home thanks to Toscana Restaurant Group, a prominent name in California's restaurant scene, which opened this establishment in July 2024. Spacious interiors, efficient service, and impeccable hospitality define its relaxed, distinctly American atmosphere, with Marianna standing out for her warmth and professionalism.

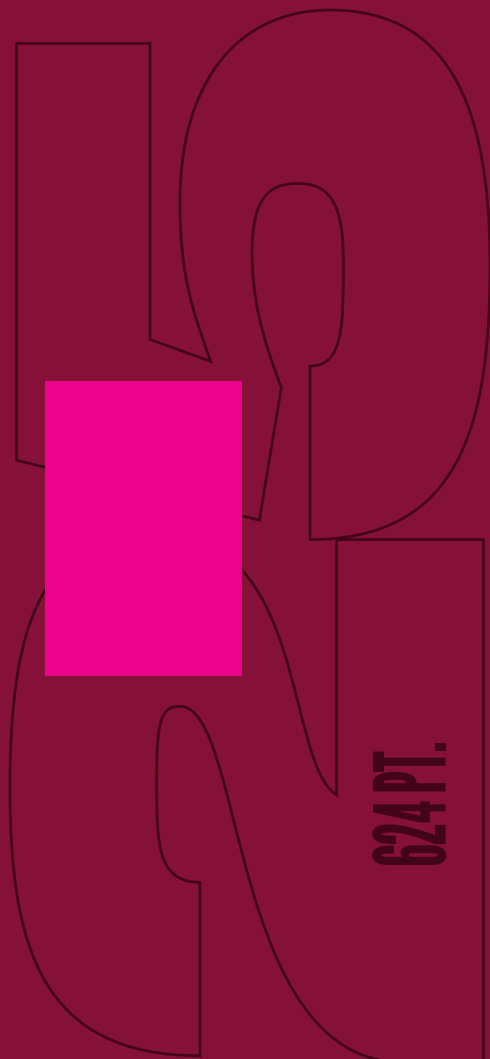
The menu features five interpretations of pinsa, whose greatest strength lies in the dough, made from a blend of wheat, rice, and soy flours and subjected to a long fermentation process. Light, beautifully aerated, and exceptionally crisp, it offers a structure that perfectly supports the toppings. Both the Margherita and Romagnola are convincing examples, showcasing the quality of the base and the careful selection of ingredients, with generous toppings that harmonize beautifully with the pinsa's texture.

The establishment's identity as an enoteca adds another dimension, with a wine selection that enhances the overall experience. A well-established concept that skillfully brings the tradition of Roman pinsa to the vibrant culinary landscape of Los Angeles.

25
/100

Pinsatore
Vienna (AT)

★★★★★
Schleifmühlgasse 21
Vienna
+43 1 8903648



PINSATORE

VIENNA (AT)

[ENG]

Nel cuore di Vienna, Pinsatore dimostra quanto la pinsa romana "autentica" ha un valore assoluto non solo in Italia. La storia parte da Abraham e da una famiglia originaria della Mesopotamia, arrivata in Austria nel 1975: quello che un tempo era il ristorante etnico gestito dai genitori è diventato con la nuova generazione un locale dedicato esclusivamente alla pinsa. Una scelta netta, sostenuta da un impasto preparato interamente in casa, senza ricorrere a basi acquistate.

Il risultato è convincente: forma allungata, stesura manuale, croccantezza esterna e un cuore morbido e ben strutturato. La pinsa arriva caldissima e viene servita intera su un tagliere di legno, così da conservarne intatta la fragranza. Tra gli assaggi, buona la versione con pomodoro, mozzarella e salame piccante, un classico molto apprezzato anche dal pubblico viennese. Ancora più riuscita la Ramazzotti bianca, vera signature della casa, dove mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodori essiccati, rucola e parmigiano trovano un equilibrio preciso e goloso.

Accoglienza simpatica e informale, servizio disponibile e un'offerta di bevande articolata tra birre alla spina, vini, cocktail e analcolici completano l'esperienza. Un indirizzo dalla forte identità, capace di raccontare con credibilità la Pinsa Romana nel cuore della capitale austriaca.

In the heart of Vienna, Pinsatore demonstrates how authentic Pinsa Romana has an intrinsic value that extends far beyond Italy. The story begins with Abraham and a family originally from Mesopotamia, who arrived in Austria in 1975: what was once the ethnic restaurant run by his parents has, with the new generation, become a venue devoted exclusively to Pinsa. A clear-cut choice, supported by dough prepared entirely in-house, without relying on purchased bases.

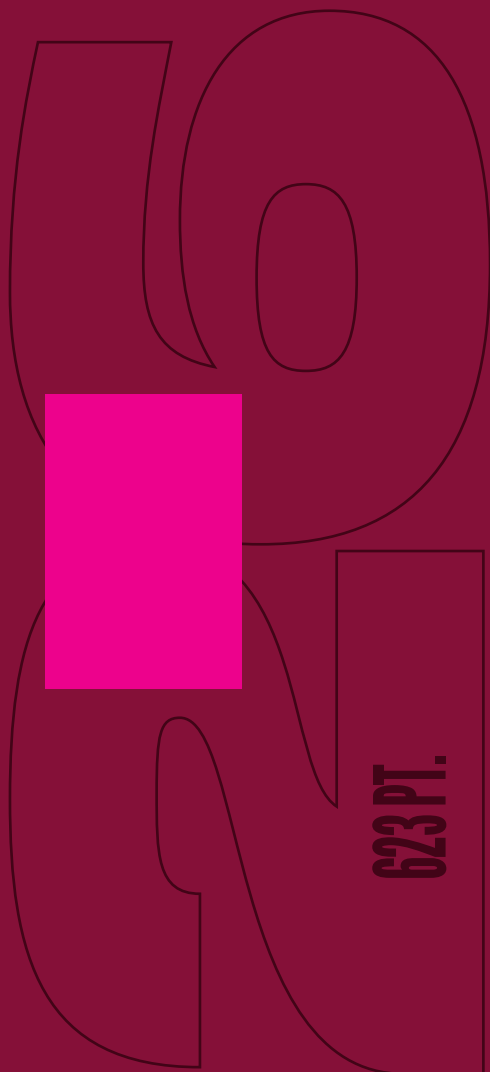
The result is convincing: an elongated shape, hand stretching, crispness on the outside and a soft, well-structured centre. The Pinsa arrives piping hot and is served whole on a wooden board, preserving all its fragrance. Among those tasted, the version with tomato, mozzarella and spicy salami is good, a classic also highly appreciated by the Viennese clientele. Even more successful is the white Ramazzotti, a true house signature, where buffalo mozzarella, prosciutto crudo, sun-dried tomatoes, rocket and Parmesan achieve a precise and indulgent balance.

Friendly, informal hospitality, helpful service and a varied drinks selection including draught beers, wines, cocktails and non-alcoholic options complete the experience. An address with a strong identity, capable of presenting Pinsa Romana with credibility in the heart of the Austrian capital.

26
/100

Chiosco Malù
Poggiardo (LE)

★★★★★
Via Montinaro, 3
+39 320 904 7206



CHIOSCO MALÙ

POGGIARDO (LE)

[ENG]

Al Chiosco Malù la qualità della pinsa va oltre l'immagine semplice e molto informale del locale. Il punto di forza è soprattutto l'impasto, lavorato secondo il metodo tradizionale: leggero, ben sviluppato e con un'alveolatura evidente, mostra una piacevole masticazione e un buon equilibrio tra croccantezza esterna e morbidezza interna. La Margherita Pro, con pomodoro ciliegino, fior di latte, stracciatella, basilico e olio extravergine di oliva, ne valorizza bene le caratteristiche, grazie a una farcitura essenziale e corretta; qualche brunitura eccessiva sul bordo ne penalizza invece leggermente la precisione della cottura.

Meno incisiva la Patacot, con fior di latte, prosciutto cotto e patate al forno: una combinazione semplice, nella quale la componente morbida e grassa e la presenza delle patate tendono ad appesantire l'insieme, senza tuttavia compromettere la buona tenuta della base. Il personale conosce bene il prodotto e dimostra sicurezza tecnica.

Più debole l'identità del locale, poco curato sul piano estetico rispetto alla qualità della pinsa. Anche il menù molto ampio, nel quale convivono numerose altre proposte, finisce per sottrarre centralità a un prodotto che meriterebbe invece maggiore evidenza.

At Chiosco Malù, the quality of the pinsa goes well beyond the simple, highly informal appearance of the venue. Its main strength is the dough, prepared according to the traditional method: light, well developed and with clearly defined aeration, it offers a pleasant texture and a fine balance between a crisp exterior and a soft interior. The Margherita Pro, topped with cherry tomatoes, fior di latte, stracciatella, basil and extra virgin olive oil, showcases these qualities effectively through a simple, well-judged combination; some excessive browning around the edge, however, slightly detracts from the precision of the bake.

Less compelling is the Patacot, with fior di latte, cooked ham and roasted potatoes: a straightforward combination in which the soft, rich components and the potatoes tend to weigh down the overall result, without compromising the good structure of the base. The staff know the product well and demonstrate solid technical expertise.

The identity of the venue is less convincing, with an aesthetic that feels somewhat underdeveloped compared with the quality of the pinsa. The extensive menu, featuring numerous other dishes, also tends to take the focus away from a product that deserves greater prominence.

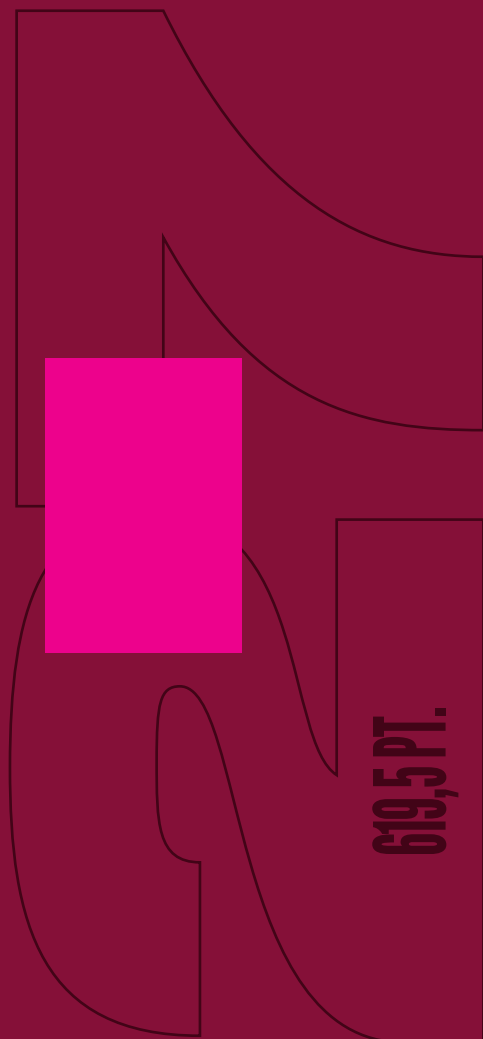
27
/100

Il Ponticello
Roma (RM)

★★★★★

Via Ostiense, 427

+39 06 45473558



IL PONTICELLO

ROMA (RM)

[ENG]

Nato nel 2015 dall'iniziativa di quattro cugini, Il Ponticello è un locale giovane e curato, a pochi passi dalla fermata Marconi della metropolitana. Ampie sale, tavoli ben distanziati e un lungo bancone costruiscono un ambiente accogliente, sostenuto da un servizio giovane, cortese e professionale. La pinsa è protagonista di una proposta articolata, con un impasto realizzato con farine marchigiane e un'interessante alternativa a base di farro integrale, grano duro, crusca tostata e malto d'orzo.

Al morso convince per croccantezza, doratura e tenuta, mentre un'alveolatura più generosa potrebbe regalarle maggiore ariosità. Eccellente la selezione delle materie prime. La Bufala e Pachino è un classico eseguito con grande precisione, dove pomodoro Gustarosso, bufala casertana e basilico trovano un equilibrio centrato. Più creativa la Tuna, fresca e armoniosa, con tonno di Cetara, crema di datterini gialli, cipolla in agro, olive di Gaeta, chutney di cipolla e polvere di capperi.

Molto buona anche la Fiori e Alici, intensa e persistente. Completano l'esperienza una proposta di fritti tradizionali, con la parmigiana in evidenza, e liste di vini e birre particolarmente curate.

Founded in 2015 by four cousins, Il Ponticello is a young, well-designed venue just a few steps from Marconi metro station. Spacious dining rooms, well-spaced tables and a long counter create a welcoming setting, supported by a young, courteous and professional service team. Pinsa is the star of an extensive offering, with a dough made from flours from the Marche region and an interesting alternative based on wholemeal spelt, durum wheat, toasted bran and barley malt.

On the palate, it impresses with its crispness, browning and structure, although a more generous open crumb could give it greater airiness. The selection of ingredients is excellent. The Bufala e Pachino is a classic executed with great precision, where Gustarosso tomato, buffalo mozzarella from Caserta and basil achieve a well-judged balance. More creative is the Tuna, fresh and harmonious, with tuna from Cetara, yellow datterini tomato cream, sweet-and-sour onion, Gaeta olives, onion chutney and caper powder.

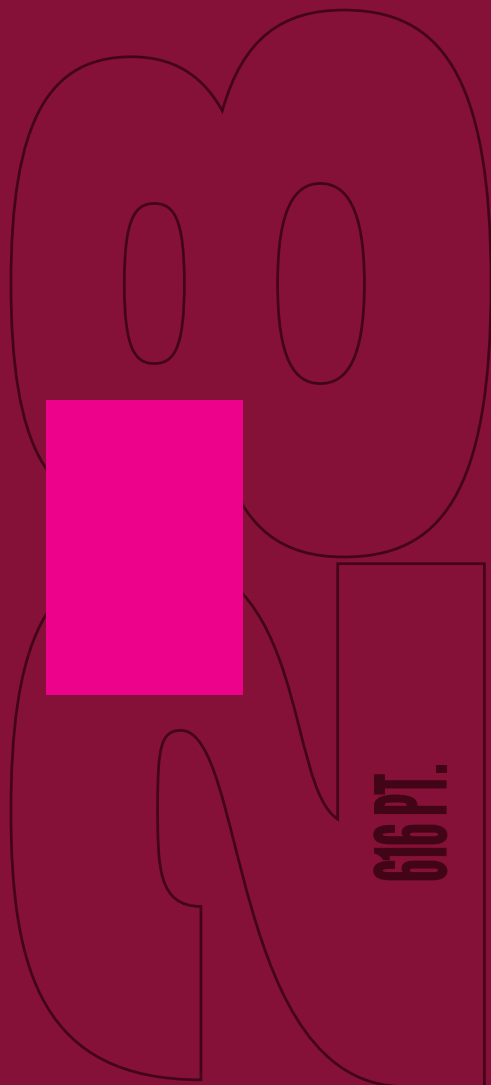
The Fiori e Alici is also very good, intense and persistent. Completing the experience is a selection of traditional fried specialties, with the parmigiana standing out, together with particularly well-curated wine and beer lists.

28
/100

Beerteller
Bari (BA)

★★★★★

Via Gaetano Postiglione, 4
+39 080 817 0918



BEERTELLER

BARI (BA)

[ENG]

Beerteller interpreta la pinsa attraverso una proposta ampia e vivace, inserita in un locale dall'identità informale e fortemente legata al mondo della birra. L'impasto, dichiarato ad alta idratazione, lunga maturazione e lievitazione, restituisce una base sottile e di buona masticazione, ma con un'alveolatura contenuta e uno sviluppo poco pronunciato, risultando meno ariosa di quanto ci si potrebbe attendere.

Di livello superiore il lavoro sulle farciture. L'Antani abbina crema di carciofi, fiordilatte, Finocchiona Igp, crema di pecorino e fiocchi di mandorle in una composizione ricca ma ben calibrata, nella quale cremosità, sapidità e croccantezza dialogano con equilibrio. Più immediata la Golosa, con fiordilatte, prosciutto crudo, bufala, pomodorini confit, rucola, pepe e olio extravergine di oliva: ingredienti nitidi e ben distinti, senza eccessi che appesantiscono la base.

Il menù offre numerose varianti e conferma una buona attenzione alla costruzione delle pinsa. Preparato e ben organizzato il servizio. Una proposta convincente soprattutto per qualità e varietà delle farciture, mentre una maggiore leggerezza e sviluppo dell'impasto permetterebbero un ulteriore salto di qualità.

Beerteller offers a wide-ranging and lively interpretation of pinsa in an informal setting with a strong connection to the world of beer. The dough, described as highly hydrated and subjected to long maturation and proofing, produces a thin base with a pleasant texture, although its aeration is limited and the rise rather restrained, making it less airy than might be expected.

The toppings are considerably more accomplished. The Antani combines artichoke cream, fiordilatte, Finocchiona PGI, pecorino cream and almond flakes in a rich yet well-balanced composition, where creaminess, savouriness and crunch work together harmoniously. More straightforward is the Golosa, topped with fiordilatte, prosciutto crudo, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, rocket, pepper and extra virgin olive oil: the ingredients remain clear and distinct, without weighing down the base.

The menu offers numerous variations and confirms a thoughtful approach to the composition of the pinsa. Service is knowledgeable and well organised. A convincing proposition, particularly for the quality and variety of its toppings, while greater lightness and development in the dough would allow it to take a further step forward.

29
/100

Cotta Food Bar
Windsor (CA)

★★★★★
3891 Dougall Avenue
Windsor
+1 519 915 6882

90%
610,75 PT.

COTTA FOOD BAR

WINDSOR (CA)

[ENG]

A Windsor, appena oltre il fiume che separa il Canada da Detroit, Cotta Food Bar racconta una bella storia di passione condivisa. Antonia Maceroni, chef e docente di cucina, e Tania Sorge, anima gestionale e dell'accoglienza, hanno trasformato l'incontro con la pinsa a Roma in un progetto fortemente identitario. Le due proprietarie si sono formate direttamente in Italia e oggi Cotta si presenta come l'unico vero hub dedicato alla pinsa della città.

Il locale è elegante ma rilassato, comodo, accogliente. L'impasto, realizzato con frumento, riso e soia e sottoposto a 72 ore di fermentazione, è fragrante, leggero e ben alveolato, con una struttura molto convincente. La Napoletana è l'assaggio più riuscito per equilibrio e precisione; La Bomba mantiene un buon livello, pur risultando più generosa e immediata. La qualità della base, la corretta temperatura di servizio e soprattutto la sensazione di cura complessiva fanno di Cotta una delle scoperte più interessanti del nostro percorso canadese.

Qui la pinsa non è semplicemente un'aggiunta alla cucina italiana: è diventata parte centrale di un progetto nato dall'amore per quel prodotto e dalla volontà di farlo conoscere in un territorio che ancora lo conosceva poco.

In Windsor, just across the river separating Canada from Detroit, Cotta Food Bar tells a beautiful story of shared passion. Antonia Maceroni, chef and culinary instructor, and Tania Sorge, the driving force behind management and hospitality, transformed their encounter with Pinsa in Rome into a project with a strong identity. The two owners trained directly in Italy, and today Cotta presents itself as the city's only true hub dedicated to Pinsa.

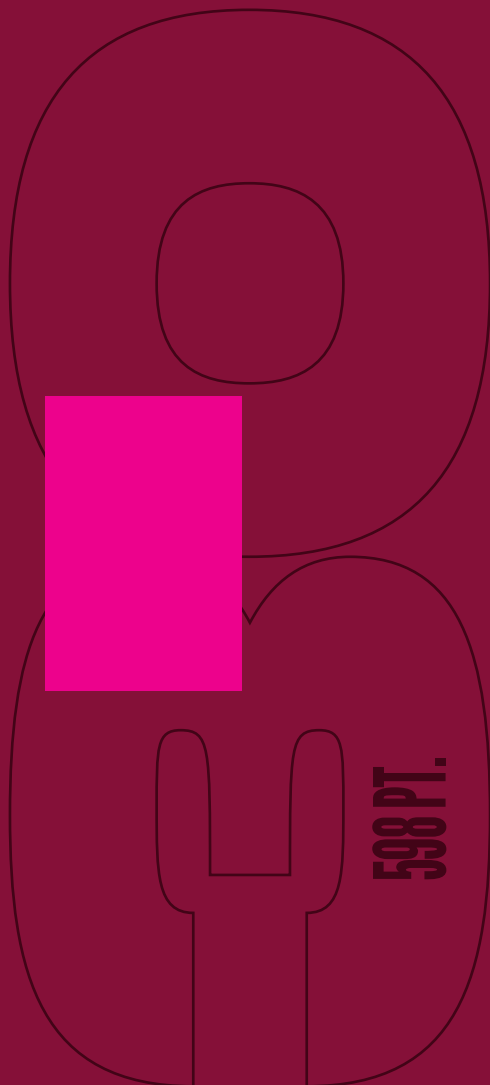
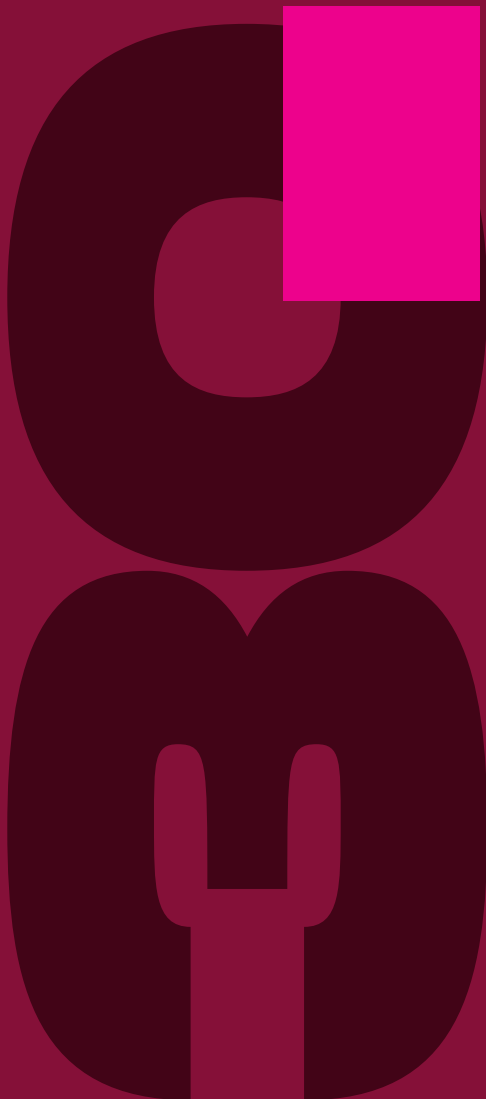
The venue is elegant yet relaxed, comfortable and welcoming. The dough, made with wheat, rice and soy and fermented for 72 hours, is fragrant, light and well aerated, with a highly convincing structure. The Napoletana is the most successful tasting for its balance and precision; La Bomba maintains a good level, although it is more generous and immediate. The quality of the base, the correct serving temperature and, above all, the overall sense of care make Cotta one of the most interesting discoveries of our Canadian journey.

Here, Pinsa is not simply an addition to the Italian menu: it has become a central part of a project born from a love for this product and the desire to introduce it to an area where it was still little known.

30
/100

Propaganda
Wine Bar
Los Angeles (US)

★★★★★
950 E 3rd St,
Los Angeles, CA
+1 213 947 3200



PROPAGANDA

WINE BAR

LOS ANGELES (US)

[ENG]

Nel vivace Arts District di Downtown Los Angeles, Claudio Villani, sommelier italiano con una lunga esperienza tra San Francisco e Las Vegas, ha costruito insieme a Yan Wong un indirizzo di grande personalità. Propaganda è soprattutto un tempio del vino, con una selezione di etichette di notevole profondità, frutto di una ricerca appassionata e competente. L'ambiente, raffinato e contemporaneo, è dominato dalle bottiglie, autentiche protagoniste della scena.

La pinsa, proposta in undici varianti, accompagna questa vocazione enologica con uno stile preciso: impasto sottile, poco sviluppato in altezza e decisamente croccante, distante dalla maggiore sofficietà della tradizione romana. Una caratteristica che ne limita in parte l'espressione strutturale, ma rappresenta una scelta consapevole, pensata per favorire il dialogo con il vino.

Generose e ben equilibrate le farciture: la Margherita offre una lettura essenziale, mentre la Napoli, con provola affumicata, acciughe, olive e capperi, convince maggiormente per intensità e carattere. Servizio attento e atmosfera coinvolgente completano un'esperienza di grande piacevolezza.

In the vibrant Arts District of Downtown Los Angeles, Claudio Villani, an Italian sommelier with extensive experience in San Francisco and Las Vegas, has created a distinctive destination alongside Yan Wong. Propaganda is, above all, a temple of wine, boasting an exceptional selection of labels that reflects passionate research and remarkable expertise. The refined, contemporary setting is dominated by wine bottles, the true stars of the show.

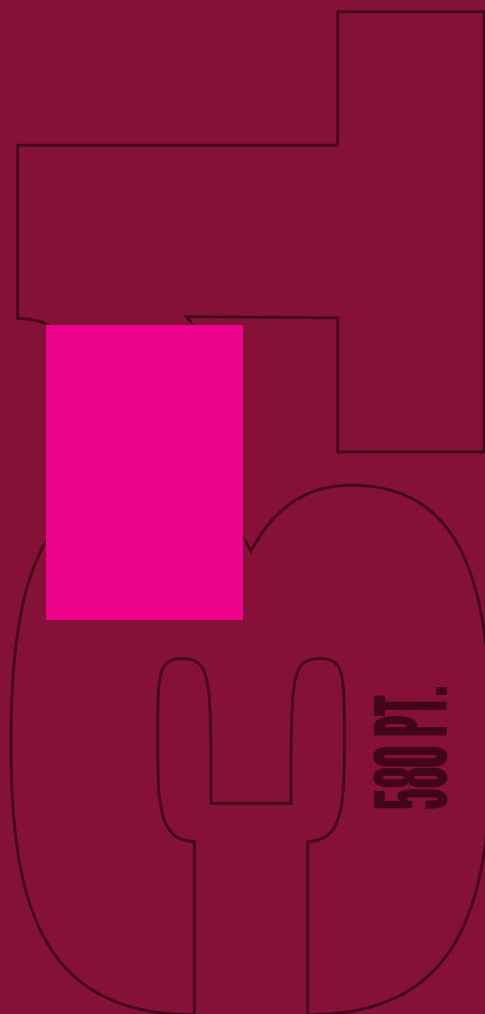
Pinsa, offered in eleven varieties, complements this wine-focused philosophy with a distinctive style: thin dough, limited rise, and pronounced crispness, quite different from the softer texture of traditional Roman pinsa. While this somewhat limits its structural expression, it is a deliberate choice designed to enhance the pairing with wine.

The toppings are generous and well-balanced: the Margherita offers a straightforward interpretation, while the Napoli, featuring smoked provola, anchovies, olives, and capers, is even more convincing thanks to its intensity and character. Attentive service and an engaging atmosphere complete a thoroughly enjoyable experience.

31
/100

Vegazzi
Specialty Pizzeria
Budapest (HU)

★★★★★
Jókai utca 7
Budapest
+36 30 291 1774



VEGAZZI SPECIALTY PIZZERIA

BUDAPEST (HU)

[ENG]

Nata dall'intuizione di György Preyer, Vegazzi Specialty Pizzeria porta nel centro di Budapest una visione decisamente personale del mondo della pizza, costruita intorno a una cucina interamente vegetale. Accanto alla napoletana contemporanea trova spazio la pinsa romana, realizzata con un impasto ad alta idratazione, leggero, ben sviluppato e di piacevole fragranza. Sei le proposte, lontane dall'idea di replicare attraverso sostituti vegetali i sapori della carne e orientate invece verso combinazioni originali.

Tra gli assaggi convince soprattutto la Tapenade, intensa ma equilibrata, mentre la Ungherese, speziata, con aglio e cipolla, appare meno precisa. La creatività raggiunge il suo apice con l'Arrabbiata, costruita su un'insolita combinazione di crema di arachidi, datteri, soia fermentata e peperoncino. È proprio nella personalità delle farciture, oltre che nella qualità dell'impasto, che Vegazzi trova la propria cifra distintiva.

Servizio attento e ben ritmato; interessante anche la selezione di birre e vini, con una presenza significativa di etichette italiane.

Born from the intuition of György Preyer, Vegazzi Specialty Pizzeria brings a distinctly personal vision of the pizza world to central Budapest, built around an entirely plant-based kitchen. Alongside contemporary Neapolitan pizza, Pinsa Romana also has its place, made with a highly hydrated dough that is light, well developed and pleasantly fragrant. There are six options, moving away from the idea of reproducing meat flavours through plant-based substitutes and instead focusing on original combinations.

Among those tasted, the Tapenade is the most convincing, intense yet balanced, while the spicy Ungherese, with garlic and onion, is less precise. Creativity reaches its peak with the Arrabbiata, built around an unusual combination of peanut cream, dates, fermented soy and chilli. It is precisely in the personality of the toppings, as well as in the quality of the dough, that Vegazzi finds its distinctive character.

Service is attentive and well paced; the beer and wine selection is also interesting, with a significant presence of Italian labels.

32
/100

Peppe e Memea
Osteria e Pinseria
Cava de' Tirreni (SA)

★★★★★
Via Nicola di Marino, 11
+39 371 314 4033

576,25 PT.

576,25 PT.

PEPPE E MEMEA

OSTERIA

E PINSERIA

CAVA DE' TIRRENI (SA)

[ENG]

Ci sono locali che conquistano prima ancora di sedersi a tavola, grazie a un'ospitalità autentica, fatta di sorrisi, attenzioni e una cordialità d'altri tempi. Peppe e Memea è uno di questi. In un ambiente ampio e curato, con cucina e forno a vista, la pinsa racconta il patrimonio gastronomico salernitano attraverso materie prime selezionate con sensibilità.

La Reginella Dop è un omaggio alla semplicità: straordinari pomodori San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino, mozzarella di bufala e basilico profumatissimo accompagnano un impasto croccante, ben dorato e dalla piacevole alveolatura. Più rustica la Nonna Memea, ispirata alla tradizionale pizza di scarole, con pinoli e olive nere del Cilento: una proposta generosa, nella quale la componente umida della farcitura limita leggermente la struttura della base.

Da non perdere le patatine fritte della casa, irresistibili per croccantezza e sapore, autentica specialità del locale. La selezione delle bevande è contenuta ma attenta alle piccole produzioni. A rendere speciale l'esperienza è soprattutto il servizio, premuroso e spontaneo, espressione di una cultura dell'accoglienza che merita di essere raccontata.

Some places win you over before you even sit down, thanks to genuine hospitality, warm smiles, thoughtful attention and an old-fashioned sense of welcome. Peppe e Memea is one of them. In a spacious, carefully maintained setting, with an open kitchen and oven, its pinsa celebrates the culinary heritage of the Salerno area through thoughtfully selected ingredients.

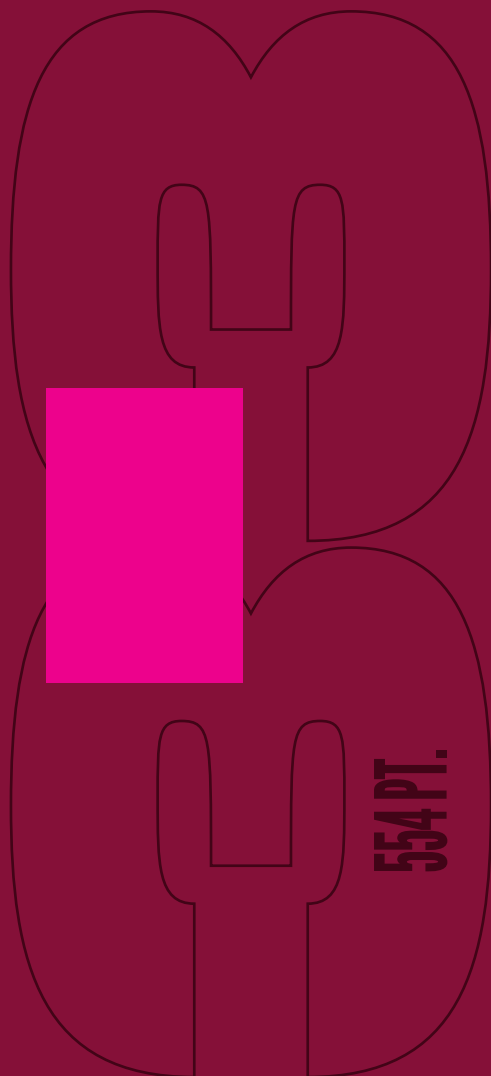
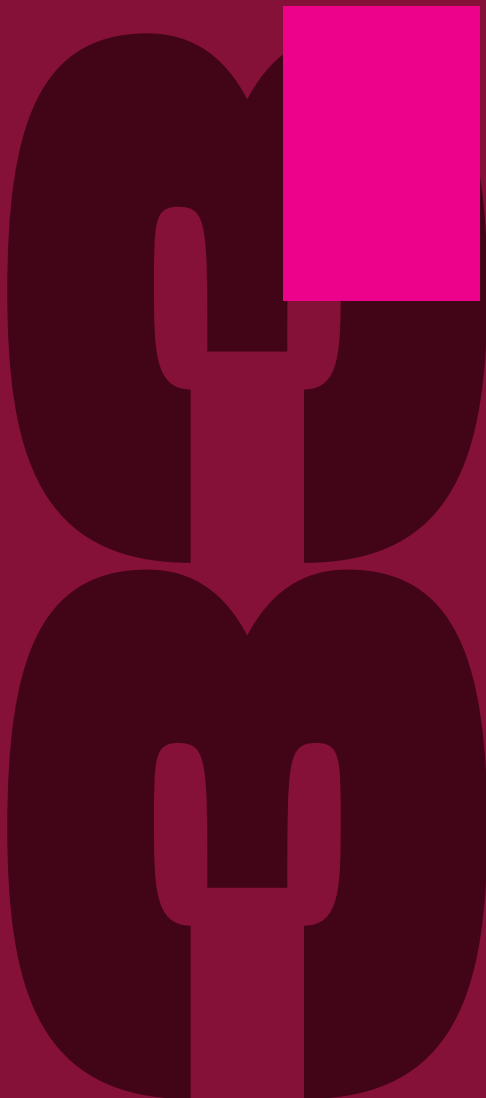
The Reginella Dop is a tribute to simplicity: outstanding San Marzano tomatoes from the Agro Sarnese-Nocerino, buffalo mozzarella and wonderfully fragrant basil complement a crisp, golden base with an appealing open crumb. More rustic in character, the Nonna Memea draws inspiration from traditional escarole pizza, with pine nuts and black olives from Cilento: a generous creation whose moist topping slightly affects the structure of the base.

The house-made fried potatoes are not to be missed, irresistibly crisp and flavoursome, and a true speciality of the restaurant. The drinks selection is concise but attentive to small producers. Above all, the warm, thoughtful and natural service makes the experience special, reflecting a culture of hospitality well worth celebrating.

33
/100

Artigiani dei Grani
Casarano (LE)

★★★★★
Piazza San Giovanni
Elemosiniere, 29
+39 0833 182 1075



ARTIGIANI DEI GRANI

CASARANO (LE)

[ENG]

Artigiani dei Grani porta nel cuore di Casarano una proposta costruita con attenzione intorno alla pinsa romana, affidandosi a un impasto che mostra leggerezza, buona alveolatura e una masticazione particolarmente piacevole. La base è ben sviluppata, fragrante, correttamente dorata e capace di trovare un buon equilibrio tra croccantezza esterna e morbidezza interna. La Margherita mette in evidenza le qualità dell'impasto, anche se l'abbondanza del condimento finisce per bagnarne leggermente la parte centrale, sottraendo qualcosa alla tenuta complessiva.

Più convincente la Pinsa degli Artigiani, proposta con fior di latte a km 0, vellutata di patate, crema cacio e pepe, guancialetto croccante di Norcia Igp e olio extravergine di oliva biologico: una composizione decisamente ricca, ma ben orchestrata, nella quale cremosità, sapidità e differenti consistenze trovano un apprezzabile equilibrio. Buona la qualità degli ingredienti e competente il personale nel raccontare il prodotto.

L'ambiente è ampio, curato e dotato di una propria identità. Una pinseria solida, tecnicamente affidabile, che potrebbe crescere ulteriormente lavorando sulla precisione delle farciture e sull'asciuttezza della base nelle preparazioni più generose.

In the heart of Casarano, Artigiani dei Grani offers a carefully conceived interpretation of Roman pinsa, based on a dough that stands out for its lightness, good aeration and particularly pleasant texture. The base is well developed, fragrant and evenly browned, achieving a fine balance between a crisp exterior and a soft interior. The Margherita highlights the qualities of the dough, although the generous amount of topping slightly moistens the centre, compromising its overall structure.

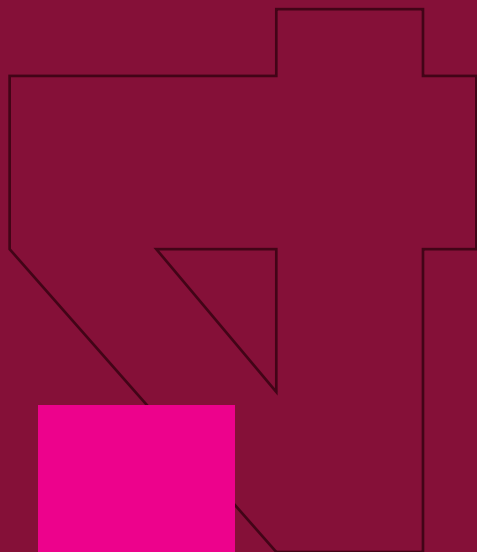
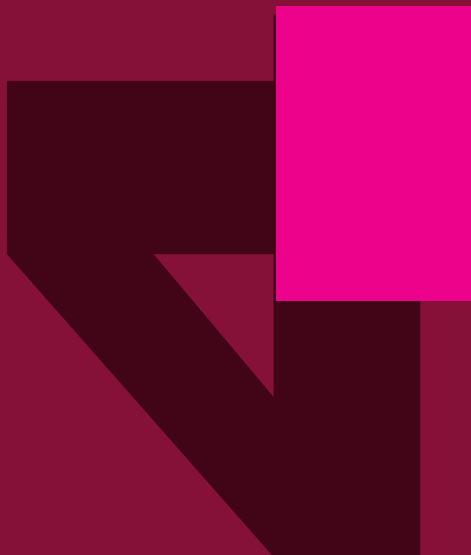
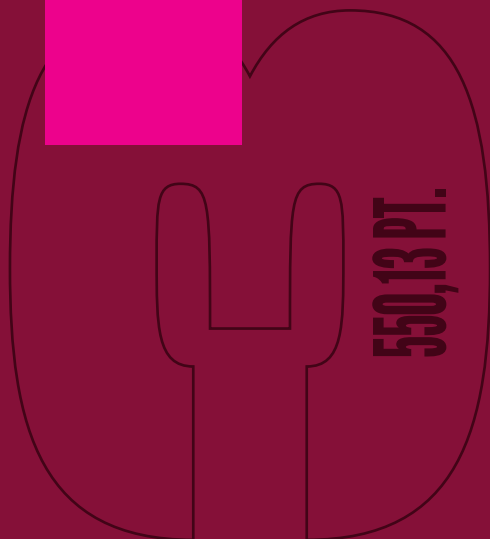
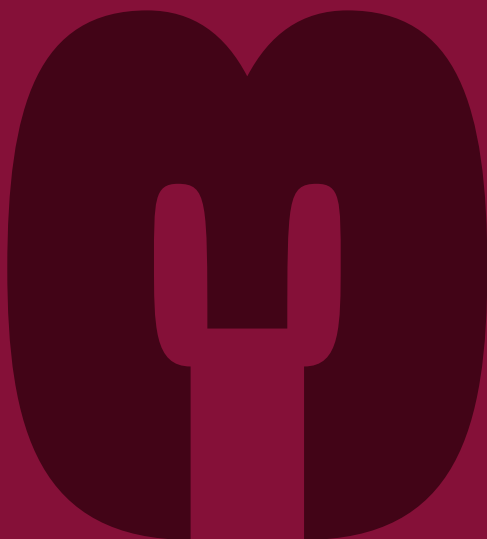
More convincing is the Pinsa degli Artigiani, topped with locally sourced fior di latte, velvety potato cream, cacio e pepe cream, crispy Norcia Igp guancialetto and organic extra virgin olive oil: a decidedly rich composition, yet well orchestrated, in which creaminess, savouriness and contrasting textures achieve an appealing balance. The quality of the ingredients is good, while the staff show competence in explaining the product.

The setting is spacious, well maintained and has a distinct identity. A solid, technically reliable pinseria that could develop further by refining the precision of its toppings and ensuring a drier base in its more generously topped creations.

34
/100

Pinsa 'mpò
Roma (RM)

★★★★★
Via dei Gracchi, 7
+39 06 88980716



PINSA 'MPÒ

ROMA (RM)

[ENG]

A pochi passi da Piazza Risorgimento e dal Vaticano, Pinsa 'Mpo' è un piccolo indirizzo dall'impostazione informale, quasi da asporto, dove però la pinsa resta saldamente al centro della proposta. Il menù privilegia ricette classiche e immediate, eseguite con ingredienti freschi e una particolare attenzione alle farciture. L'Amatriciana, con mozzarella, pomodoro, pancetta, cipolla rossa e pecorino, arriva ben dorata, asciutta e profumata, anche se l'alveolatura risulta meno convincente. Più centrata la Bufala e Pachino con basilico fresco e pesto alla genovese: ricca, croccante all'esterno e soffice all'interno, con una struttura capace di sostenere senza difficoltà una farcitura generosa. Sempre impeccabile la temperatura di servizio, mentre il personale gestisce con cortesia e professionalità anche i momenti di maggiore affluenza. Una pinseria semplice nelle forme, ma concreta, affidabile e capace di offrire un'esperienza complessivamente molto piacevole.

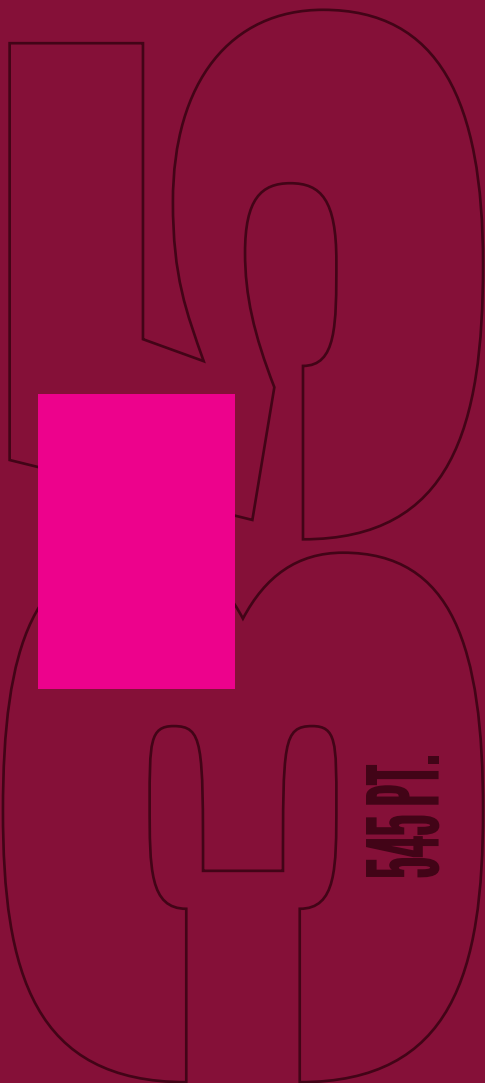
Just a few steps from Piazza Risorgimento and the Vatican, Pinsa 'Mpo' is a small, informal venue with an almost takeaway-style approach, where Pinsa nevertheless remains firmly at the heart of the offering. The menu favours classic, straightforward recipes, prepared with fresh ingredients and particular attention to the toppings. The Amatriciana, with mozzarella, tomato, pancetta, red onion and Pecorino, arrives well browned, dry and fragrant, although the open crumb is less convincing. More accomplished is the Bufala e Pachino with fresh basil and Genovese pesto: rich, crisp on the outside and soft inside, with a structure capable of supporting a generous topping without difficulty. The serving temperature is consistently impeccable, while the staff handle even the busiest moments with courtesy and professionalism. A pinseria that is simple in style, yet solid, reliable and capable of delivering a very enjoyable overall experience.

35
/100

Bontà Italia
Daikanyama
Tokyo (JP)

★★★★★

t+Daikanyama 1F
12-35 Sarugaku-cho,
Shibuya-ku, Tokyo
+81 3 6455 2629



BONTÀ ITALIA DAIKANYAMA

TOKYO (JP)

[ENG]

Nel raffinato quartiere di Daikanyama, a pochi minuti dall'omonima stazione, Bontà Italia rappresenta uno dei progetti più strutturati dedicati alla pinsa romana in Giappone. Nato nel 2021 come emanazione della marchigiana Bontà Delle Marche, il locale ha fatto della diffusione della pinsa nel mercato asiatico una vera missione, sviluppando nel tempo anche catering e distribuzione professionale.

Il legame con l'Italia è diretto: viene utilizzato il mix specifico di frumento, riso e soia, con impasti ad alta idratazione e lunghe fermentazioni, mentre i pinsaioli seguono una formazione dedicata. La proposta resta fortemente centrata sulla specialità romana, affiancata da alcuni piatti di cucina italiana, con classici come Marinara e Margherita e interpretazioni più ricche pensate anche per il gusto locale.

Più che una semplice insegna italiana a Tokyo, Bontà Italia appare così come un progetto culturale e imprenditoriale preciso: portare la pinsa autentica in un mercato lontano, mantenendo saldo il rapporto con la sua matrice tecnica romana.

In the refined Daikanyama district, just a few minutes from the station of the same name, Bontà Italia represents one of the most structured projects dedicated to Pinsa Romana in Japan. Established in 2021 as an offshoot of the Marche-based Bontà Delle Marche, the venue has made promoting Pinsa throughout the Asian market a genuine mission, over time also developing catering and professional distribution activities.

Its connection with Italy is direct: the specific blend of wheat, rice and soy is used, with highly hydrated doughs and long fermentation times, while the pinsaioli undergo dedicated training. The menu remains firmly focused on the Roman speciality, complemented by a selection of Italian dishes, ranging from classics such as Marinara and Margherita to richer interpretations also designed to appeal to local tastes.

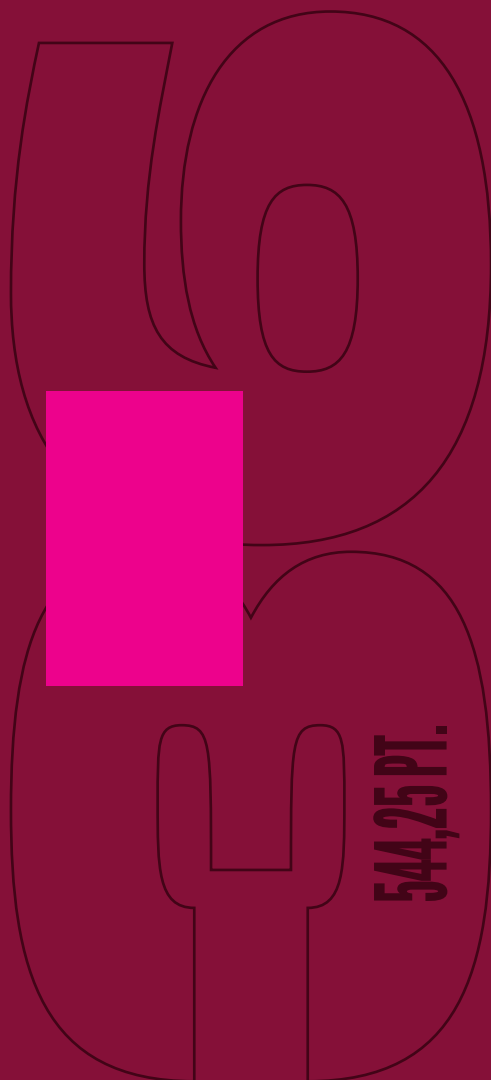
More than simply an Italian venue in Tokyo, Bontà Italia thus emerges as a clearly defined cultural and entrepreneurial project: bringing authentic Pinsa to a distant market while maintaining a strong connection with its Roman technical roots.

36
/100

Ristorante
Panoramik
Acri (CS)

★★★★★

Via Alcide De Gasperi, 315
+39 0984 941809



544,25 PT.



RISTORANTE PANORAMIK

ACRI (CS)

[ENG]

Ad Acri, porta d'accesso alla Sila, Panoramik interpreta la Pinsa attraverso un forte legame con la Calabria e le sue materie prime. L'impasto è fragrante e croccante, ben dorato e capace di sostenere farciture importanti, con un'alveolatura presente seppure talvolta penalizzata nelle parti più umide. Convincente la versione con fiordilatte, tonno, 'nduja, burrata e pomodori secchi, incontro ben calibrato tra mare ed entroterra, con la burrata a legare ingredienti dalla spiccata personalità.

Ancora più centrata quella con passata di pomodorini gialli, bufala, filetto di maialino nero stagionato, polvere di porcini e basilico: croccante, profumata e armoniosa, racconta con efficacia i sapori della Sila. Ottima la qualità delle materie prime, così come le polpette di melanzane tra i fritti.

Nota di particolare merito per il beverage: la carta dei vini raggiunge 260 etichette italiane e internazionali, affiancate da selezioni dedicate a birre, acque e oli. Cortese e premuroso il servizio, con la presenza attenta del titolare e di una giovane squadra di sala.

In Acri, a gateway to the Sila mountains, Panoramik interprets Pinsa through a strong connection with Calabria and its ingredients. The dough is fragrant and crisp, nicely browned and capable of supporting generous toppings, with a well-developed crumb structure that can occasionally be affected by the more moist ingredients. Particularly convincing is the version with fior di latte, tuna, 'nduja, burrata and sun-dried tomatoes, a well-balanced encounter between sea and inland flavours, with the burrata bringing together ingredients of distinctive character.

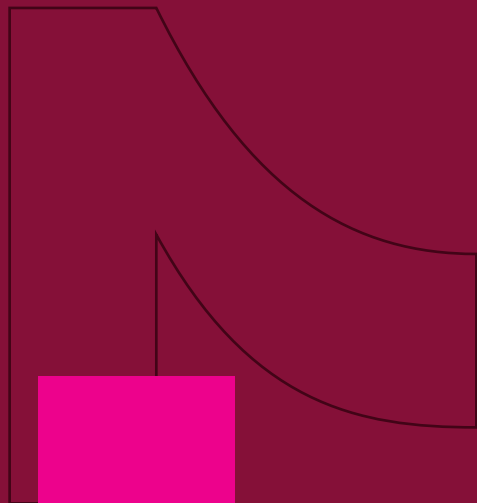
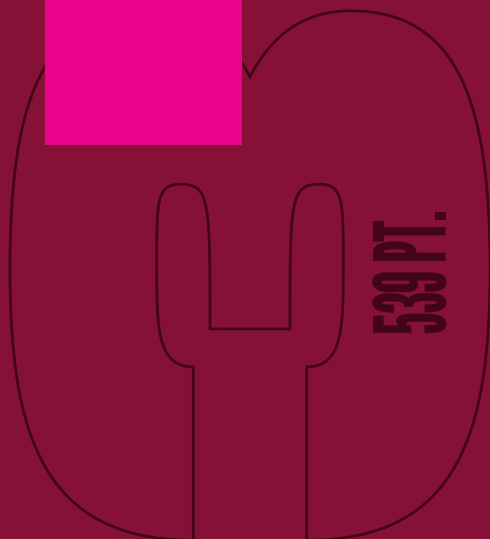
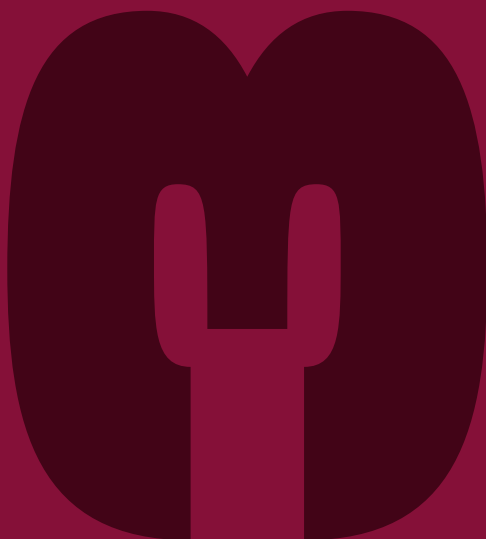
Even more successful is the Pinsa topped with yellow cherry tomato passata, buffalo mozzarella, cured black pig fillet, porcini mushroom powder and basil: crisp, aromatic and harmonious, it effectively conveys the flavours of the Sila. The quality of the ingredients is excellent, as are the aubergine fritters among the fried specialties.

The beverage selection deserves particular praise: the wine list features 260 Italian and international labels, complemented by dedicated selections of beers, waters and olive oils. Service is courteous and attentive, with the owner closely involved and supported by a young front-of-house team.

37
/100

Il Guercio di Puglia
Alberobello (BA)

★★★★★
Via Imbriani, 6
+39 080 4321816



IL GUERCIO DI PUGLIA

ALBEROBELLO (BA)

[ENG]

Nel cuore di Alberobello, Il Guercio di Puglia propone una cucina che valorizza le specialità del territorio, riservando alla pinsa romana una sezione dedicata del menù. Un indirizzo piacevole e curato, con ambienti interni ed esterni accoglienti e un servizio particolarmente attento, che rappresenta uno dei punti di forza del locale.

La proposta gastronomica rivela una buona selezione delle materie prime, protagoniste di farciture equilibrate e ben costruite. La Capocollo, con fiordilatte biologico, capocollo di Martina Franca e pomodorini semiseccchi, esprime un'apprezzabile identità territoriale, mentre la suggestione del giorno, con melanzane e datterini gialli, convince per ricchezza e armonia dei sapori.

L'impasto presenta una discreta alveolatura e una struttura corretta, ma una cottura talvolta eccessiva determina una consistenza leggermente asciutta, che limita la piacevolezza della masticazione e la piena espressione delle farciture. Nel complesso, una realtà interessante, con una proposta solida e margini di miglioramento soprattutto nella gestione della cottura.

In the heart of Alberobello, Il Guercio di Puglia offers cuisine that celebrates local specialties, with a dedicated section of its menu devoted to Roman-style pinsa. The restaurant is welcoming and well maintained, with pleasant indoor and outdoor spaces and particularly attentive service, one of its strengths.

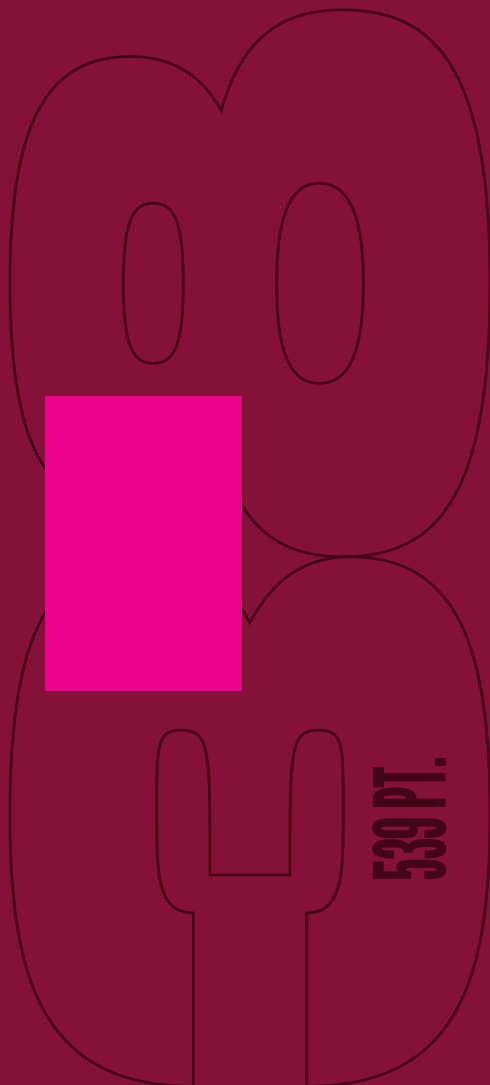
The menu reflects a careful selection of ingredients, showcased in balanced, thoughtfully composed toppings. The Capocollo, with organic fior di latte, Martina Franca capocollo and semi-dried cherry tomatoes, conveys a distinct sense of place, while the daily special, with aubergines and yellow datterini tomatoes, impresses with its generous, harmonious flavors.

The dough has reasonably good aeration and a sound structure, but occasionally excessive baking leaves the base slightly dry, detracting from its texture and preventing the toppings from expressing their full potential. Overall, this is an appealing establishment with a solid offering and room for improvement, particularly in the management of baking.

38
/100

Mamo
Pinsa & Drink
Milano (MI)

★★★★★
Via Lazzaro Papi, 22
+39 389 928 9106



539 PT.



MAMO PINS & DRINK

MILANO (MI)

[ENG]

Un'identità contemporanea, un ambiente curato e una proposta che interpreta la pinsa romana con attenzione alle differenti esigenze alimentari. Mamo – Pinsa & Drink è un indirizzo milanese che ha saputo costruire un'esperienza piacevole e riconoscibile, grazie a spazi accoglienti, una buona organizzazione e un servizio particolarmente preparato, capace di raccontare con competenza le caratteristiche degli impasti. La proposta comprende infatti tre varianti, classica, low carb e senza glutine, affiancate da un'offerta di cocktail che rappresenta uno degli elementi distintivi del locale.

La Margherita rivela una base ben sviluppata, con buona alveolatura, croccantezza esterna e una piacevole sofficità interna. La farcitura è equilibrata, con pomodoro e mozzarella correttamente distribuiti, mentre la cottura presenta qualche zona eccessivamente brunita lungo i bordi.

Interessante la Mamo, con prosciutto crudo, noci e una componente cremosa: nella versione low carb, l'impasto sorprende per leggerezza e fragranza, sebbene una certa abbondanza della parte oleosa finisca per appesantire l'insieme. Una proposta solida, che trova i suoi punti di forza nella qualità degli impasti, nell'ospitalità e nella capacità di coniugare pinsa e miscelazione.

A contemporary identity, a carefully designed setting and a menu that interprets Roman-style pinsa while catering to different dietary needs. Mamo – Pinsa & Drink has created an enjoyable, distinctive experience in Milan, with welcoming spaces, efficient organisation and knowledgeable staff who explain the different doughs with confidence. Three options are available – classic, low-carb and gluten-free – alongside a cocktail selection that helps define the venue's personality.

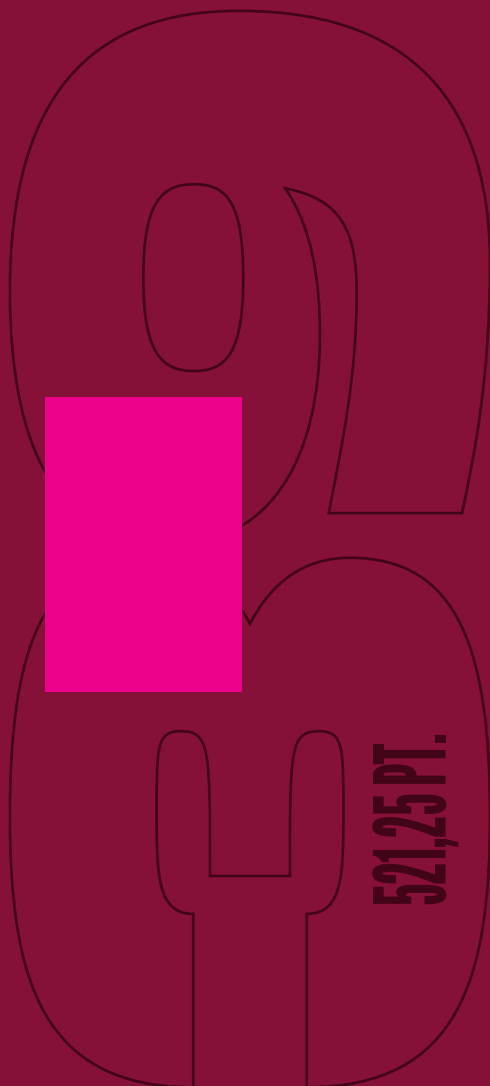
The Margherita has a well-developed base, good air pockets, a crisp exterior and a pleasantly soft centre. Tomato and mozzarella are evenly distributed, although some areas of the crust are overly browned.

The signature Mamo, topped with cured ham, walnuts and a creamy component, is also worth exploring. Its low-carb dough is remarkably light and crisp, even if an excess of oil in places makes the overall bite somewhat heavy. A solid offering whose strengths lie in its doughs, hospitality and successful combination of pinsa and cocktails.

39
/100

Ristorante
La Locomotiva
Roma (RM)

★★★★★
Via dei Monti Tiburtini, 151
+39 06 41732913



RISTORANTE LA LOCOMOTIVA

ROMA (RM)

[ENG]

La Locomotiva è una piacevole sorpresa lungo una delle arterie più trafficate di Roma: superato l'ingresso, un piccolo viale conduce a un ampio giardino con fontana e a una struttura indipendente, curata negli spazi interni ed esterni. Fausto Ottaviani ha costruito un locale polivalente, dove il ristorante mantiene un ruolo prioritario ma la pinsa trova comunque uno spazio importante. Ed è soprattutto l'impasto a convincere: fedele alla ricetta originale e proposto nella tradizionale forma a "lingua", è ben idratato, alveolato, croccante e profumato di pane, anche se talvolta una permanenza eccessiva nel forno tende ad asciugarlo.

Nella Napoli, pomodoro, mozzarella e alici non riescono però a sostenere la qualità della base. Più riuscita la Tonno e cipolla, dove pomodori soleggiati, mozzarella e cipolla rossa fresca costruiscono un insieme aromaticamente invitante, pur mancando ancora di un ultimo guizzo gustativo. Notevole la proposta dei fritti, con un suppli vegetariano asciutto e ben dorato; buone anche le carte di vini e birre.

Da sottolineare l'attenzione alle alternative gluten free e senza lattosio. Presente, cortese e professionale il servizio. Una pinsa tecnicamente molto valida che, con materie prime più incisive nelle farciture, potrebbe compiere un deciso salto di qualità.

La Locomotiva is a pleasant surprise along one of Rome's busiest thoroughfares: beyond the entrance, a small driveway leads to a large garden with a fountain and an independent building, with carefully designed indoor and outdoor spaces. Fausto Ottaviani has created a versatile venue where the restaurant remains the priority, while Pinsa nevertheless occupies an important place. It is above all the dough that convinces: faithful to the original recipe and presented in the traditional "tongue" shape, it is well hydrated, aerated, crisp and fragrant with the aroma of bread, although occasionally too much time in the oven tends to dry it out.

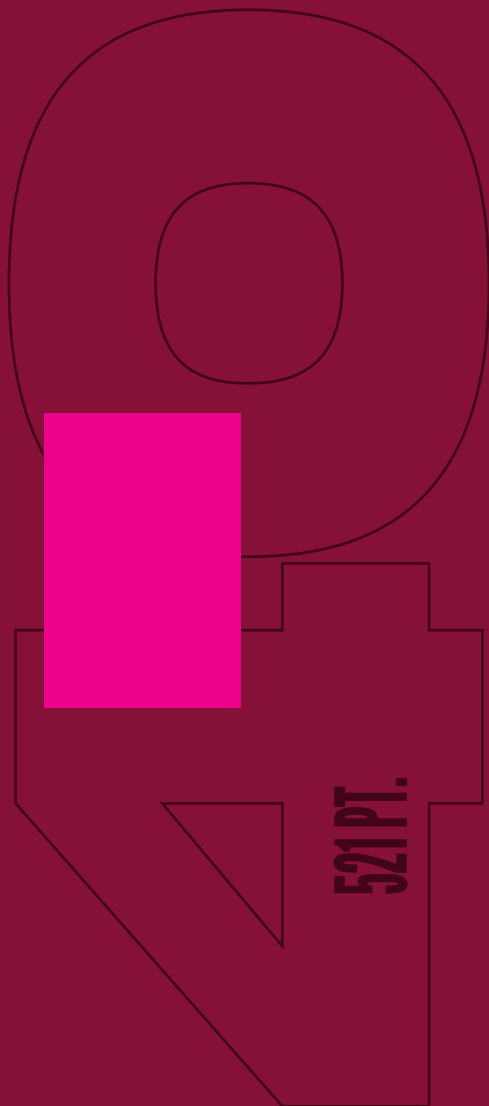
In the Napoli, however, tomato, mozzarella and anchovies fail to match the quality of the base. More successful is the Tonno e cipolla, where sun-ripened cherry tomatoes, mozzarella and fresh red onion create an aromatically inviting combination, although it still lacks a final spark of flavour. The fried specialities are noteworthy, including a dry and well-browned vegetarian suppli; the wine and beer lists are also good.

The attention paid to gluten-free and lactose-free alternatives is worth highlighting. Service is attentive, courteous and professional. A technically very accomplished Pinsa that, with more distinctive ingredients in the toppings, could make a significant leap in quality.

40
/100

Sgrana
La Pinsa Fiorentina
Firenze (FI)

★★★★★
Via di San Bartolo
a Cintoia, 77
+39 375 1080526



SGRANA LA PINSA FIORENTINA

FIRENZE (FI)

[ENG]

Aperto nel gennaio 2026 nella periferia sud-occidentale di Firenze, Sgrana è il progetto di Domenico Polimeni, pinsaiolo formatosi con Toni Scalioti e Luca Valle. Il locale, raccolto e informale, propone una Pinsa dall'identità personale, costruita su un mix di farine che comprende grani antichi macinati a pietra, tipo 1 con germe di grano, riso e una miscela integrale di quattordici cereali. Il risultato è un impasto dal colore più scuro del consueto, fragrante, croccante e piacevolmente leggero.

La Tosca, con zucchine, melanzane, finocchiona Igp e ricotta salata, valorizza ingredienti territoriali attraverso una farcitura generosa ed equilibrata. Ancora più convincente la Sgrana, con salsiccia, patate, porcini freschi e crema di pecorino: ricca, profumata e armoniosa, conserva una bella leggerezza nonostante l'importanza del condimento.

Il menù spazia dalle ricette classiche alle interpretazioni gourmet, con attenzione alle specialità regionali. Un progetto giovane e promettente, sostenuto da una buona tecnica e da una ricerca sull'impasto che ne definisce la personalità.

Opened in January 2026 on the south-western outskirts of Florence, Sgrana is the project of Domenico Polimeni, a pinsaiolo trained by Toni Scalioti and Luca Valle. The intimate, informal venue offers a distinctive Pinsa made from a flour blend including stone-ground ancient grains, type 1 flour with wheat germ, rice and a wholegrain mix of fourteen cereals. The result is a dough darker than usual, fragrant, crisp and pleasantly light.

The Tosca, with courgettes, aubergines, finocchiona PGI and salted ricotta, celebrates regional ingredients through generous, balanced toppings. Even more convincing is the Sgrana, with sausage, potatoes, fresh porcini mushrooms and pecorino cream: rich, aromatic and harmonious, yet remarkably light despite its substantial toppings.

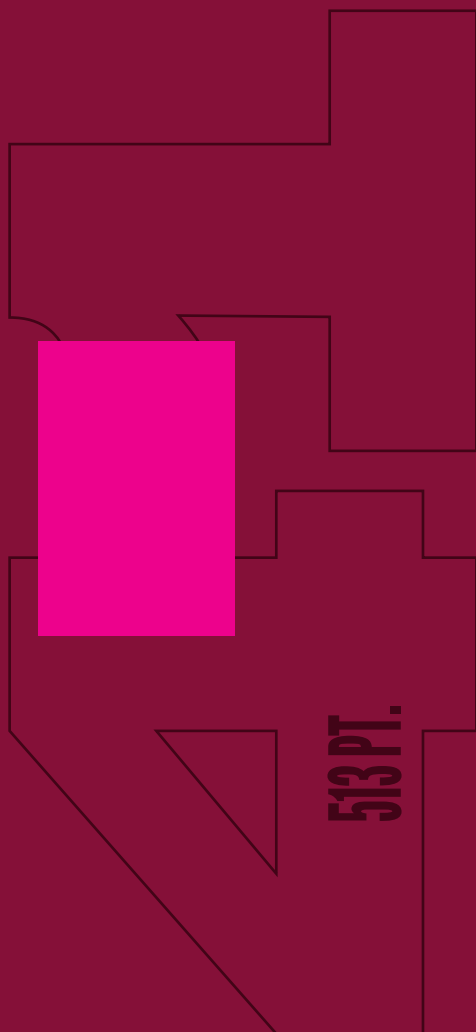
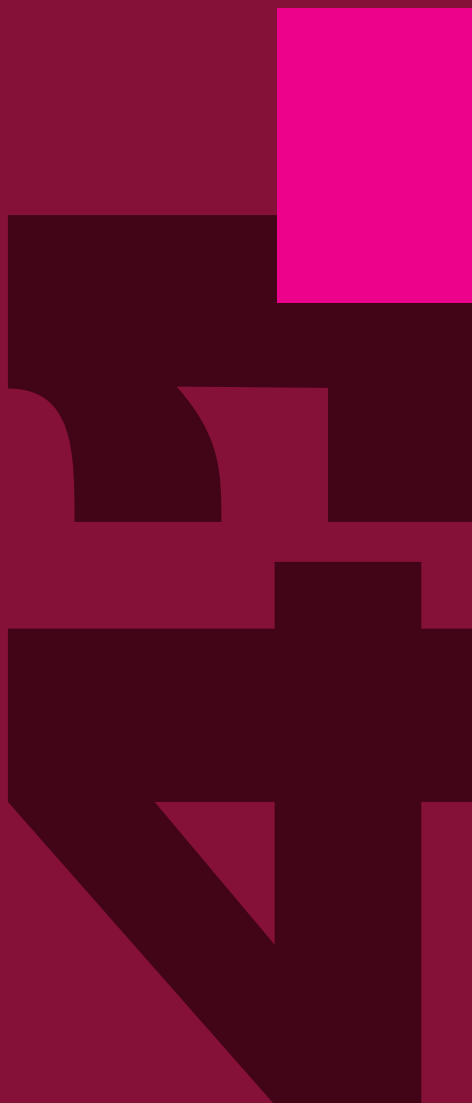
The menu ranges from classics to gourmet interpretations, with particular attention to regional specialties. A promising young project, supported by sound technique and a distinctive approach to dough.

41
/100

Novecento
Firenze (FI)

★★★★★

Via Ottaviano Fabrizio
Mossotti, 1
+39 324 7497872



NOVECENTO

FIRENZE (FI)

[ENG]

In zona stadio, Novecento si definisce "Pizzeria di quartiere" e mantiene fede alla promessa, con un ambiente raccolto di una ventina di coperti, il grande forno a vista e stampe Liberty che richiamano la Belle Époque. Pizza e pinsa si dividono equamente la scena, affiancate da un menù ampio che spazia dagli appetizer ai fritti, fino ad alcuni classici della cucina romana. La pinsa arriva fragrante, croccante e profumata, con dimensioni e struttura corrette e una buona capacità di sostenere farciture generose.

Tra le proposte più ambiziose, quella con battuto di gambero dell'arcipelago toscano, lardo di pata negra e bacche di pepe rosa offre un interessante gioco tra dolcezza, grassezza e speziatura, oltre a un profilo olfattivo accattivante; alla lunga, tuttavia, emerge una certa untuosità. Più lineare la versione con fiordilatte e verdure di stagione: carote, zucchine, cipolla, broccoli e semi di girasole costruiscono un morso pieno e gradevole, anche se non particolarmente incisivo. Interessante una carta che alterna proposte di mare e di terra, con ingredienti ricercati e combinazioni talvolta originali.

Curato e veloce il servizio. Una pinsa tecnicamente ben eseguita, che potrebbe trovare maggiore personalità attraverso farciture ancora più equilibrate e incisive.

In the stadium district, Novecento describes itself as a "neighbourhood pizzeria" and lives up to that promise, with an intimate dining room seating around twenty guests, a large open-view oven and Art Nouveau prints evoking the Belle Époque. Pizza and Pinsa share the spotlight equally, accompanied by an extensive menu ranging from appetisers and fried specialities to several classics of Roman cuisine. The Pinsa arrives fragrant, crisp and aromatic, with the correct size and structure and a good ability to support generous toppings.

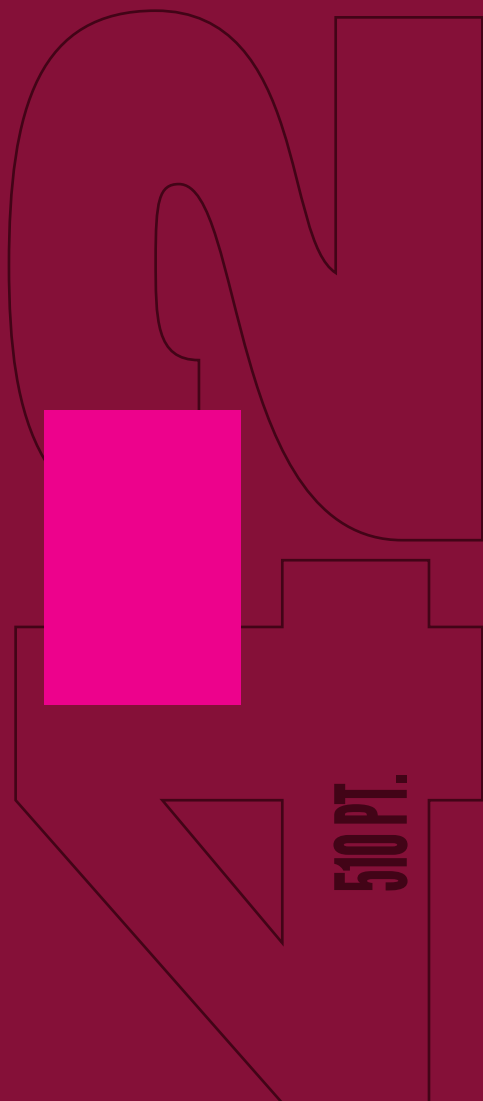
Among the more ambitious options, the version with chopped prawns from the Tuscan Archipelago, pata negra lardo and pink peppercorns offers an interesting interplay of sweetness, richness and spice, together with an appealing aromatic profile; over time, however, a certain oiliness emerges. More straightforward is the version with fiordilatte and seasonal vegetables: carrots, courgettes, onion, broccoli and sunflower seeds create a full and pleasant bite, although not particularly incisive. The menu is interesting, alternating seafood and meat-based options, with carefully selected ingredients and occasionally original combinations.

Service is attentive and efficient. A technically well-executed Pinsa that could develop greater personality through toppings that are even more balanced and distinctive.

42
/100

'A Caverna Pinseria
Gioiosa Ionica (RC)

★★★★★
Contrada Mazzarella
+39 329 388 4627



'A CAVERNA PINSERIA

GIOIOSA IONICA (RC)

[ENG]

In un territorio calabrese sospeso tra mare e Aspromonte, 'A Caverna è il progetto di Rocco Coluccio, protagonista di una proposta ampia e decisamente personale. L'impasto, realizzato con un mix di farine selezionate, affronta 72 ore di lievitazione con un'idratazione intorno all'80%; sono disponibili anche basi multigrain e al carbone vegetale. Impressionante la scelta, con oltre quaranta Pinse tra bianche e rosse. L'American Pulled è opulenta – fiordilatte, pulled pork, cipolla dolce, cheddar, patate e bacon – ma la base riesce a sostenere una farcitura tanto importante conservando una buona croccantezza.

Più identitaria la Profumo d'Aspromonte, con porcini silani, patate, fiordilatte, rosmarino e speck di maialino nero: profumi territoriali nitidi e bella doratura, anche se l'impasto risulta leggermente asciutto e con un'alveolatura poco pronunciata. Poi "La Nuvola", Pinsa monoporzione prima frita e poi passata in forno, proposta in cinque varianti: particolarmente riuscite quelle con stracciatella, fiori di zucca e alici del Cantabrico e con gambero di nassa, bottarga e cioccolato fondente.

Un locale curato e accogliente, dalla forte personalità, che trova nella varietà dell'offerta e nella ricerca sulle farciture i suoi punti di forza.

In a corner of Calabria suspended between the sea and the Aspromonte mountains, 'A Caverna is Rocco Coluccio's project, built around an extensive and distinctly personal offering. The dough, made from a carefully selected blend of flours, undergoes 72 hours of fermentation with hydration of around 80%; multigrain and vegetable charcoal bases are also available. The choice is impressive, with more than forty Pinse divided between white and red versions. The American Pulled is decidedly indulgent – fior di latte, pulled pork, sweet onion, cheddar, potatoes and bacon – yet the base manages to support such generous toppings while retaining good crispness.

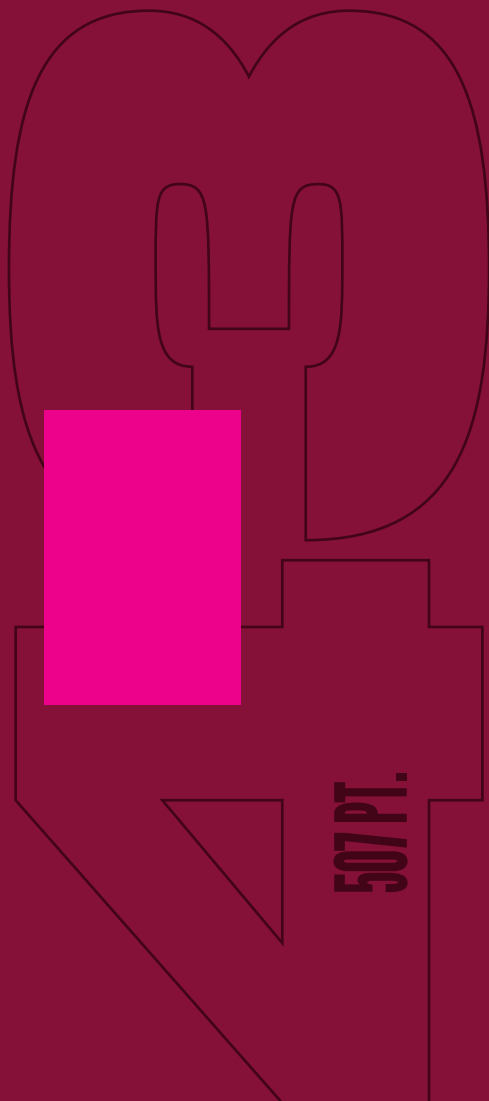
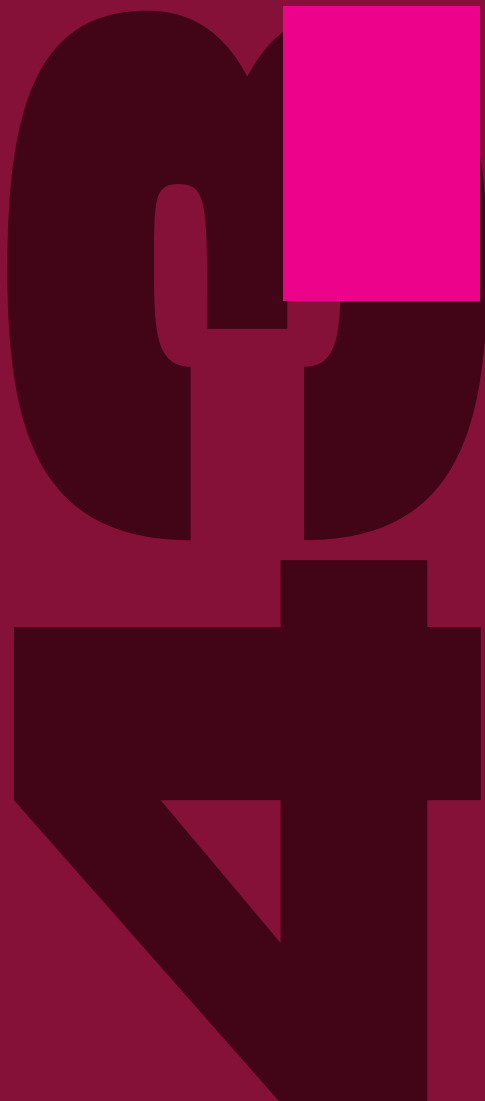
More closely connected to the territory is the Profumo d'Aspromonte, with Sila porcini mushrooms, potatoes, fior di latte, rosemary and black pig speck: distinctive local aromas and attractive browning, although the dough is slightly dry and its crumb structure not particularly open. Then there is "La Nuvola", an individual-sized Pinsa that is first fried and then finished in the oven, offered in five different versions: particularly successful are those with stracciatella, courgette flowers and Cantabrian anchovies, and with creel-caught prawn, bottarga and dark chocolate.

A welcoming, well-kept establishment with a strong personality, whose greatest strengths lie in the breadth of its offering and the creativity of its toppings.

43
/100

Lady Anna
Ceppaloni (BN)

★★★★★
SS7 n. 23
+39 393 8267715



LADY ANNA

CEPPALONI (BN)

[ENG]

Due ampie sale e uno spazio esterno accolgono una proposta nella quale la Pinsa occupa un ruolo importante, con nove versioni classiche e diciotto speciali. Particolare attenzione è dedicata all'impasto Keto, realizzato con farine di cicoria, lupini e tapioca e disponibile per gran parte delle ricette. Interessante la versione con salsiccia rossa di Castelpoto, porcini e mozzarella: ben dorata, croccante e alveolata, esprime con efficacia il territorio beneventano, tra le note vegetali dell'impasto e quelle aromatiche della farcitura.

Più tradizionale la Margherita STG, con passata di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico: buona lievitazione, discreta alveolatura, fragranza e piacevole profumo di pane; l'eccessivo siero rilasciato dalla mozzarella penalizza però parzialmente il risultato. L'impasto mantiene comunque una struttura capace di sostenere bene la farcitura. Da segnalare anche il Crocchettone, maxi crochè proposto in quattro varianti: particolarmente goloso quello con prosciutto crudo, pomodorini e bufala.

Un locale accogliente, con servizio attento e una proposta che trova nell'alternativa Keto e nella valorizzazione degli ingredienti del territorio i suoi tratti più personali.

Two spacious dining rooms and an outdoor area provide the setting for an offering in which Pinsa plays an important role, with nine classic versions and eighteen specialities. Particular attention is devoted to the Keto dough, made with chicory, lupin and tapioca flours and available for most of the recipes. Particularly interesting is the version topped with Castelpoto red sausage, porcini mushrooms and mozzarella: nicely browned, crisp and well aerated, it effectively expresses the Benevento area through the vegetal notes of the dough and the aromatic character of the toppings.

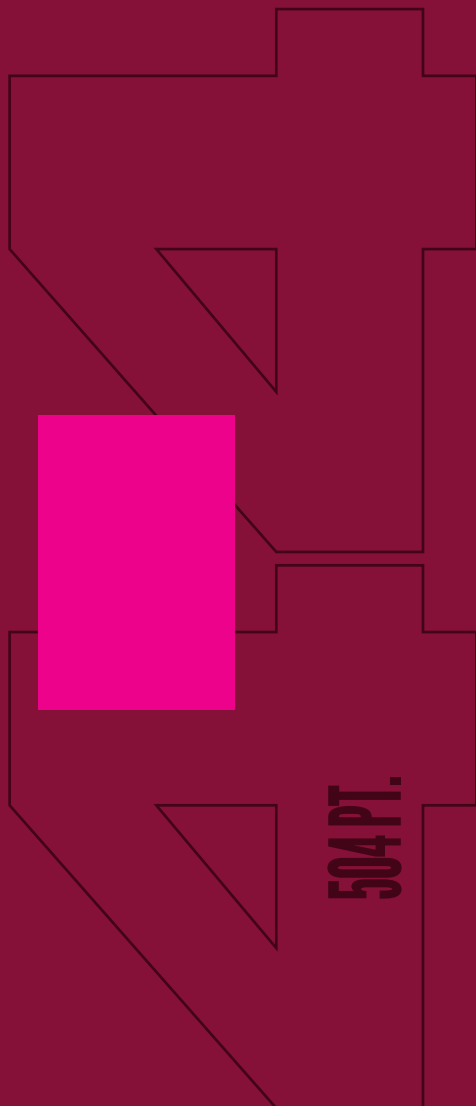
More traditional is the Margherita STG, with tomato passata, buffalo mozzarella and basil: good fermentation, a reasonably open crumb, fragrance and an appealing aroma of bread, although the excessive whey released by the mozzarella partially compromises the result. The dough nevertheless retains enough structure to support the toppings well. Also worth mentioning is the Crocchettone, a maxi potato croquette offered in four versions: particularly indulgent is the one topped with prosciutto crudo, cherry tomatoes and buffalo mozzarella.

A welcoming establishment with attentive service, whose most distinctive features are its Keto alternative and its focus on showcasing local ingredients.

44
/100

BiancaZeroZero
Firenze (FI)

★★★★★
Via Pietrapiana 40r
+39 055 246 6740



BIANCA ZEROZERO

FIRENZE (FI)

[ENG]

Una delle insegne più conosciute di Firenze dedicate alla pinsa, BiancaZeroZero si trova in piazza de' Ciampi e propone una carta ampia, nella quale alle versioni classiche si affiancano numerose signature e pinse del giorno. La selezione delle materie prime e gli accostamenti risentono della mano di Tony Scalioti, al quale è dedicata anche una proposta del menù. Due le pinse degustate. La Gerard Loft abbina mozzarella fior di latte, salmone affumicato, avocado, misticanza e olio di limone: profumata e generosa nella farcitura, trova soprattutto nell'incontro tra salmone e avocado il suo punto di forza, mentre la mozzarella rimane più defilata.

La Costiera gioca invece su stracciatella di burrata, acciughe, scorza e olio di limone, con una piacevole impronta agrumata e un equilibrio convincente tra sapidità e cremosità. In entrambi gli assaggi la qualità degli ingredienti emerge con chiarezza, mentre l'impasto mostra qualche limite: la croccantezza potrebbe essere più marcata e al morso manca quella sofficità e leggerezza che ci si aspetta da una pinsa di livello superiore.

Piacevoli l'ambiente raccolto e il servizio, veloce e curato.

One of Florence's best-known establishments dedicated to pinsa, BiancaZeroZero is located in Piazza de' Ciampi and offers an extensive menu, where classic versions are complemented by numerous signature creations and daily specials. The selection of ingredients and combinations bears the influence of Tony Scalioti, to whom one of the pinse on the menu is also dedicated. Two pinse were tasted. The Gerard Loft combines fior di latte mozzarella, smoked salmon, avocado, mixed leaves and lemon oil: fragrant and generously topped, its main strength lies in the pairing of salmon and avocado, while the mozzarella remains more in the background.

The Costiera, meanwhile, brings together burrata stracciatella, anchovies, lemon zest and lemon oil, offering a pleasant citrus note and a convincing balance between savouriness and creaminess. In both tastings, the quality of the ingredients clearly stands out, while the dough shows some limitations: the crispness could be more pronounced and, on the palate, it lacks the softness and lightness expected from a pinsa of a higher level.

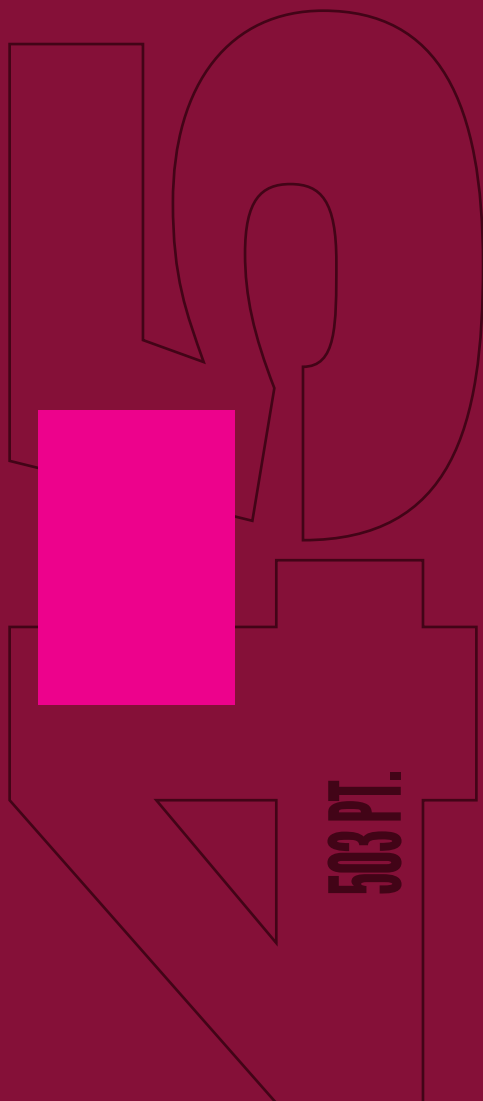
The intimate setting is pleasant, and the service is efficient and attentive.

45
/100

Ammazza
Pinsa Romana
Argentina (AR)

★★★★★

Honduras 5761 – Palermo
Hollywood Buenos Aires
+54 11 4964-3356



AMMAZZA

PINSA ROMANA

BUENOS AIRES (AR)

[ENG]

Aperto nel 2022 da Sebastián Giménez e i suoi soci Diego Cuppolo e Carlos Sanchez, Ammazza nasce da una precisa intuizione: portare a Buenos Aires un prodotto allora pressoché sconosciuto. Prima di partire, Giménez studia la Pinsa e vola a Roma per conoscerla direttamente, costruendo poi un progetto che oggi conserva una forte specializzazione. L'impasto utilizza farine di frumento, riso e soia e affronta 48 ore di fermentazione lenta a freddo. Il locale di Palermo Hollywood è raccolto e informale, mentre il menù ruota decisamente intorno alla Pinsa, suddivisa tra rosse, bianche e verdi, queste ultime caratterizzate da una base al pesto di basilico.

Interessante la possibilità di muoversi tra ricette classiche e combinazioni più personali: dalla Margherita alla Fugazzetta, dalla Gorgonzola con pere e noci alla Pistacchio Blu con formaggio erborinato, pistacchi tostati e miele. Completano l'offerta le "piadine", realizzate con pane di Pinsa Romana.

La degustazione evidenzia però un limite tecnico simile ad altre realtà visitate a Buenos Aires: un impasto piuttosto compatto, al quale mancano alveolatura, ariosità e quella leggerezza strutturale che potrebbe far compiere alla proposta un deciso salto di qualità. Un progetto autentico e focalizzato, con una storia interessante e margini di crescita proprio sul suo elemento centrale.

Opened in 2022 by Sebastián Giménez and his partners Diego Cuppolo and Carlos Sanchez, Ammazza was born from a clear intuition: to bring to Buenos Aires a product that was virtually unknown there at the time. Before launching the project, Giménez studied Pinsa and travelled to Rome to experience it firsthand, subsequently developing a concept that remains highly specialised today. The dough is made with wheat, rice and soy flours and undergoes 48 hours of slow, cold fermentation. The Palermo Hollywood venue is intimate and informal, while the menu revolves firmly around Pinsa, divided into red, white and green versions, the latter featuring a basil pesto base.

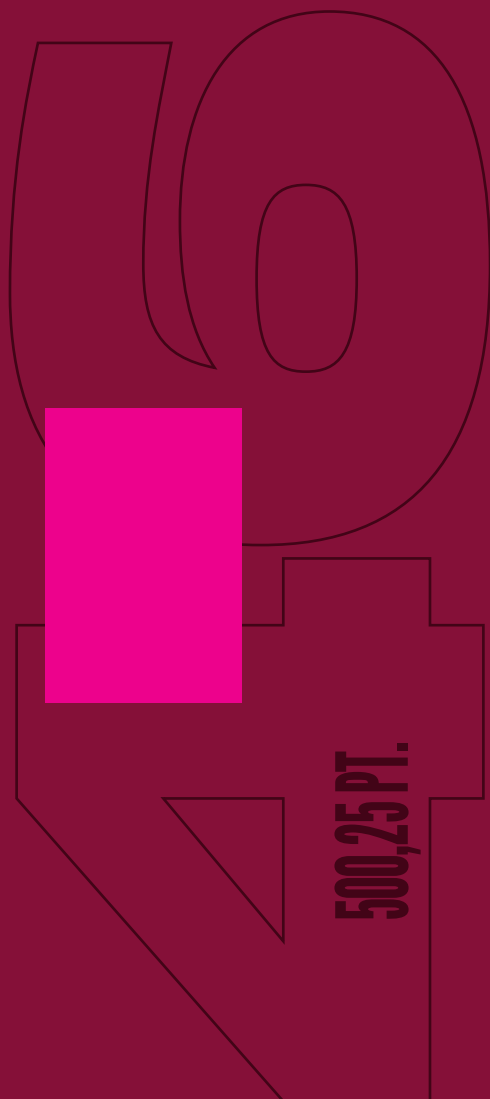
Particularly interesting is the range spanning classic recipes and more individual combinations: from the Margherita to the Fugazzetta, from the Gorgonzola with pears and walnuts to the Pistacchio Blu with blue cheese, toasted pistachios and honey. The selection is completed by "piadine", made with Pinsa Romana bread.

The tasting, however, highlights a technical limitation similar to that encountered at other establishments visited in Buenos Aires: the dough is rather compact, lacking the open crumb structure, airiness and structural lightness that could take the overall offering to a significantly higher level. An authentic, focused project with an interesting story and room for improvement precisely in its central element.

46
/100

Via Roma
Washington (US)

★★★★★
2606 Connecticut Avenue
Washington, DC
+1 202 800 4400



VIA ROMA

WASHINGTON (US)

[ENG]

Nel clima placido di Woodley Park, quartiere residenziale di Washington, basta entrare da Via Roma perché l'atmosfera cambi completamente. Nome omen: chiacchiere, risate, tavoli affollati e quella bella confusione conviviale che rimanda immediatamente all'Italia. Anche in un normale mercoledì sera il locale è pieno, frequentato da una clientela eterogenea per età e provenienza.

Il menù è ben costruito, diviso tra piatti della tradizione italiana – con diverse incursioni romane – e nove pinse, dalle più classiche alle farciture più ricche. Alla prova, la Margherita con Bufala dichiara qualche difetto di lievitazione e cottura, meglio la Calabresella, con pomodoro, mozzarella, 'nduja calabrese, cipolla rossa e olive taggiasche: la maggiore ricchezza della farcitura dà slancio al boccone e rende il risultato complessivamente più equilibrato.

Servizio cortese e ambiente particolarmente riuscito completano un'esperienza piacevole, ma per salire davvero di livello Via Roma deve trovare maggiore leggerezza, precisione e identità proprio nell'elemento centrale della proposta: la pinsa.

In the peaceful atmosphere of Woodley Park, a residential neighborhood in Washington, all it takes is stepping into Via Roma for the mood to change completely. The name says it all: conversation, laughter, crowded tables and that wonderful convivial bustle that immediately brings Italy to mind. Even on an ordinary Wednesday evening, the restaurant is full, drawing a diverse clientele of different ages and backgrounds.

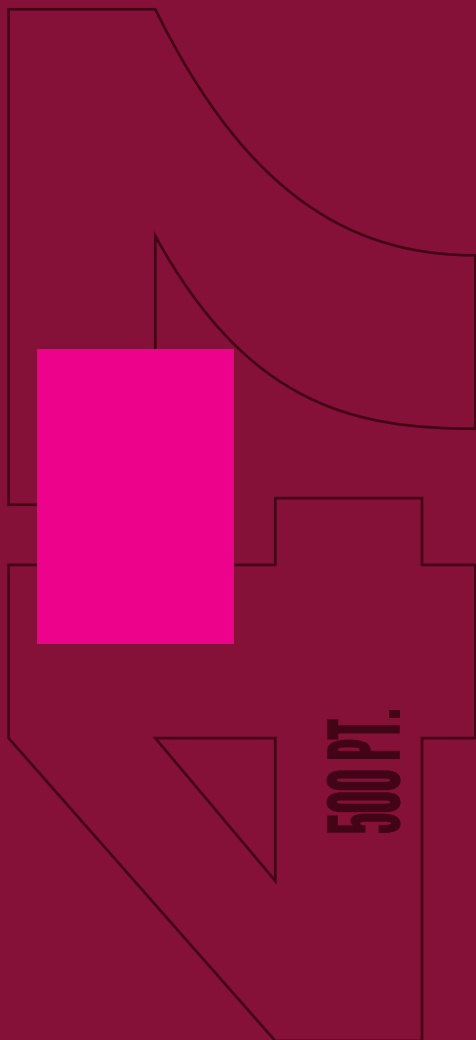
The menu is well conceived, divided between dishes from the Italian tradition – with several Roman influences – and nine pinse, ranging from the classics to more generously topped creations. When put to the test, the Margherita con Bufala reveals a few flaws in the leavening and baking, while the Calabresella performs better, with tomato, mozzarella, Calabrian 'nduja, red onion and Taggiasca olives: the richer topping gives greater momentum to each bite and makes the overall result more balanced.

Courteous service and a particularly successful setting complete an enjoyable experience, but to truly move up a level, Via Roma needs to achieve greater lightness, precision and identity in the very heart of its offering: the pinsa.

47
/100

Aripizza & Pinsa
Reservoir (AU)

★★★★★
766C Plenty Road
Preston VIC 3073
+61 411 565 717



ARIPIZZA & PINSA

RESERVOIR (AU)

[ENG]

AriPizza e Pinsa nasce nel 2022 come progetto familiare di Fabio Vivarini, legato alle radici abruzzesi e con la Pinsa Romana presente fin dall'apertura. Nello stesso anno ottiene la certificazione Originale Pinsa Romana, prima realtà certificata in Australia, Oceania e nell'emisfero australe. Oggi la proposta si è ampliata a pizza, pasta e piatti italiani, ma la pinsa mantiene un ruolo centrale, con undici varianti in carta.

Gli assaggi di Margherita e Carbonara restituiscono basi gustose, ben dorate e croccanti, coerenti con il profilo della pinsa; la forma è però piuttosto squadrata e soprattutto l'alveolatura resta poco sviluppata, limitando leggerezza e ariosità. Più convincente la Carbonara, saporita ed equilibrata. Ingredienti di buona qualità e farciture ben calibrate, senza eccessi.

Il locale è semplice e accogliente, il servizio particolarmente cordiale e partecipe. Una realtà importante per la diffusione della Pinsa Romana in Australia, tecnicamente solida ma con margini di crescita proprio nella struttura dell'impasto.

AriPizza e Pinsa was founded in 2022 as a family project by Fabio Vivarini, rooted in his Abruzzese heritage and with Pinsa Romana on the menu from the outset. That same year it obtained Originale Pinsa Romana certification, becoming the first certified venue in Australia, Oceania and the Southern Hemisphere. The offer has since expanded to pizza, pasta and Italian dishes, but Pinsa remains central, with eleven versions on the menu.

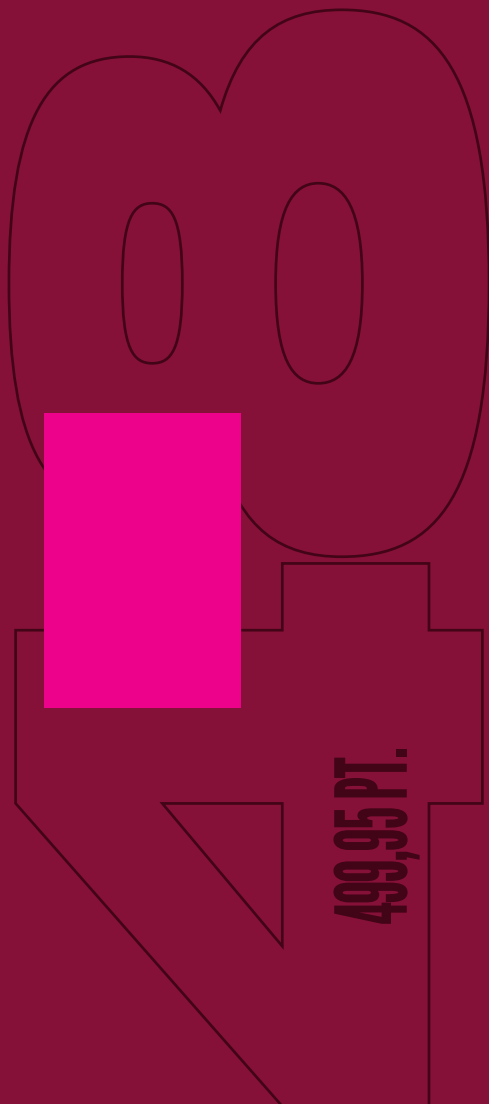
The Margherita and Carbonara have tasty, well-browned and crisp bases, consistent with the style, although the shape is rather square and, above all, the open crumb is not sufficiently developed, limiting lightness and airiness. The Carbonara is the more convincing of the two, flavoursome and balanced. Ingredients are good and toppings well judged, without excess.

The venue is simple and welcoming, with particularly warm, attentive service. An important address in the spread of Pinsa Romana in Australia, technically sound but with room to improve the dough's internal structure.

48
/100

Joe's Italian
Kitchen
Ottawa (CA)

★★★★★
1323 Wellington
Street West Ottawa
+1 613 798 1111



JOE'S ITALIAN KITCHEN

OTTAWA (CA)

[ENG]

Un piccolo gioco d'identità percorre il menù di Joe's Italian Kitchen: quasi tutte le pinse portano il nome di celebri Joe, da DiMaggio a Frazier, da Montana a Cocker, fino a Joey Ramone. Una trovata simpatica che ben rappresenta l'atmosfera informale, vivace e dichiaratamente italiana del locale, dove la pinsa occupa finalmente un ruolo centrale e non accessorio.

L'impasto è ben eseguito, croccante e saporito, anche se talvolta leggermente asciutto. Più discontinua la parte delle farciture: la Joe DiMaggio, con bacon affumicato, spinaci, pomodorini, uovo, Pecorino Romano e mozzarella, e la Joe Montana, con polpette, pepperoni e peperoncino calabrese, risultano generose e golose, ma un po' sovraccariche, con ingredienti non sempre all'altezza della struttura della base.

Rimane una proposta piacevole e coerente, sostenuta da un ambiente ben costruito e da una carta che dimostra quanto il progetto creda realmente nella pinsa romana.

A playful theme of identity runs through the menu at Joe's Italian Kitchen: almost all the Pinse are named after famous Joes, from DiMaggio to Frazier, from Montana to Cocker, all the way to Joey Ramone. It is an amusing idea that perfectly reflects the informal, lively and proudly Italian atmosphere of the venue, where Pinsa finally plays a central rather than supporting role.

The dough is well made, crisp and flavourful, although at times slightly dry. The toppings are less consistent: the Joe DiMaggio, with smoked bacon, spinach, cherry tomatoes, egg, Pecorino Romano and mozzarella, and the Joe Montana, with meatballs, pepperoni and Calabrian chilli, are generous and indulgent, but somewhat overloaded, with ingredients that do not always match the quality of the base.

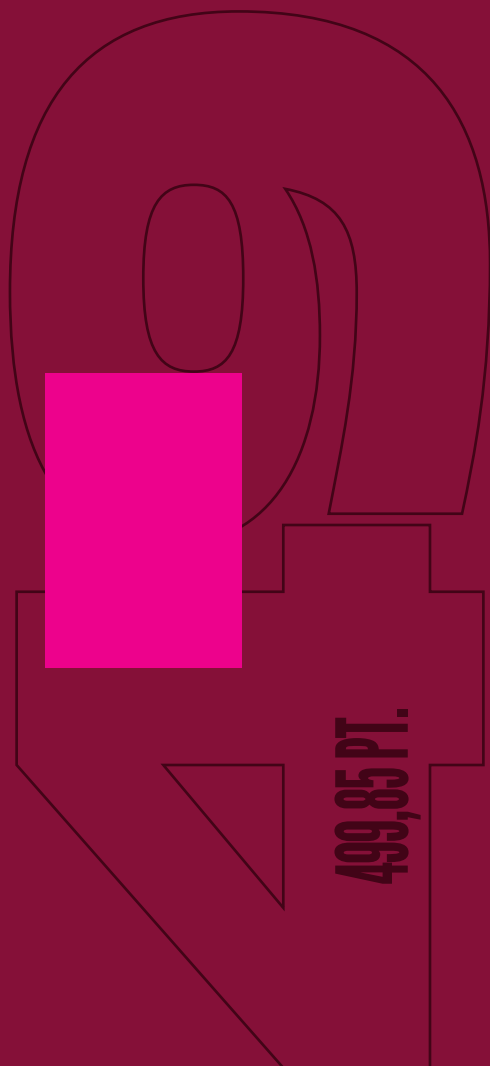
It remains an enjoyable and coherent offering, supported by a well-designed setting and a menu that demonstrates how strongly the project genuinely believes in Pinsa Romana.

49
/100

L'Albero Cocciuto
Roma (RM)

★★★★★

Viale Appio Claudio, 221
+39 06 64780600



L'ALBERO COCCIUTO

ROMA (RM)

[ENG]

L'Albero Cocciuto è una risto-pinseria curata e accogliente nella periferia sud di Roma, con ambienti piacevoli, luci discrete e uno spazio esterno ben organizzato. Protagonista è la pinsa di Alessio Moscardi, con impasti lievitati 48/72 ore e una carta di 25 proposte tra Classiche e Speciali. La base arriva ben calda, dorata e molto croccante, quasi rigida, capace di sostenere perfettamente la farcitura; buona l'alveolatura, soprattutto nella parte esterna.

Convince la Margherittissima: salsa di datterini gialli e arancioni, fiordilatte, provola affumicata, pesto e pomodorini confit costruiscono un assaggio dinamico, giocato tra dolcezza, affumicatura e note vegetali. Più opulenta la Vellutata, con pomodorini arancioni, melanzane e straciatella di bufala Dop: materie prime valide e ottima tecnica, ma un equilibrio che alla distanza tende a stancare.

Interessanti la selezione di vini, anche al calice, e quella delle birre, curiosamente servite in vasetti di terracotta. Buona anche la proposta dei dolci, in gran parte realizzati in casa. Disponibile e cortese il servizio.

L'Albero Cocciuto is a well-kept and welcoming risto-pinseria in the southern outskirts of Rome, with pleasant interiors, discreet lighting and a well-organised outdoor area. The star is Alessio Moscardi's Pinsa, made with doughs fermented for 48/72 hours and offered in a selection of 25 varieties divided between Classiche and Speciali. The base arrives piping hot, golden and extremely crisp, almost rigid, perfectly capable of supporting the toppings; the open crumb is good, particularly around the edges.

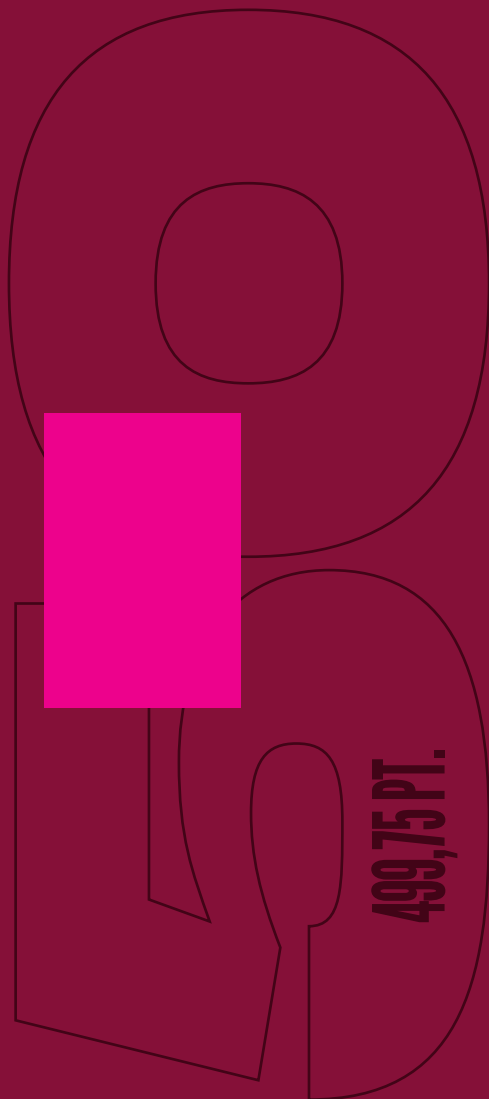
The Margherittissima is convincing: yellow and orange datterini tomato sauce, fiordilatte, smoked provola, pesto and confit cherry tomatoes create a dynamic tasting experience, balancing sweetness, smoky notes and vegetal nuances. More opulent is the Vellutata, with orange cherry tomatoes, aubergines and buffalo straciatella Dop: good-quality ingredients and excellent technique, but a balance that tends to become tiring over time.

The wine selection, also available by the glass, is interesting, as is the beer selection, curiously served in small terracotta pots. The dessert offering is also good, with most made in-house. Service is helpful and courteous.

50
/100

Pinsè
Pomezia (RM)

★★★★★
Via Giovanni Durando, 4
+39 06 8670 6102



PINSÈ

POMEZIA (RM)

[ENG]

Un ambiente moderno e vivace, con arredi colorati, tavoli all'aperto e un laboratorio a vista che racconta immediatamente la centralità della Pinsa. A Pomezia, Pinsè propone una personale interpretazione della specialità romana, declinata in due formati da 150 e 220 grammi. L'impasto convince per fragranza, croccantezza e buona tenuta delle farciture, con risultati particolarmente interessanti nelle versioni più piccole, dove la struttura acquista maggiore sofficità.

La Margherita è lineare ed equilibrata, con pomodoro e fiordilatte ben distribuiti. Più originale la Scarola, con mozzarella di bufala, scarola cotta al vapore, alici di Cetara e confettura di mirtilli: un'interpretazione creativa della tradizione campana, nella quale la dolcezza della frutta accompagna piacevolmente la componente sapida. Ancora più convincente l'Amatriciana, con guanciale, pecorino romano e pomodoro, caratterizzata da bella doratura, croccantezza e un equilibrio gustativo particolarmente riuscito.

Da segnalare anche l'ottima frittatina di tonnarelli cacio e pepe, dalla panatura asciutta e fragrante. Una proposta dalla personalità riconoscibile, che unisce tecnica, qualità delle materie prime e una felice libertà interpretativa.

A modern, lively setting with colourful furnishings, outdoor tables and a visible kitchen that immediately conveys the central role of Pinsa. In Pomezia, Pinsè offers a personal interpretation of this Roman speciality in two sizes, weighing 150 and 220 grams. The dough impresses with its fragrance, crispness and ability to support the toppings, with particularly appealing results in the smaller version, which has a softer texture.

The Margherita is straightforward and balanced, with evenly distributed tomato and fior di latte. More original is the Scarola, topped with buffalo mozzarella, steamed escarole, Cetara anchovies and blueberry preserve: a creative take on a Campanian classic, in which the fruit's gentle sweetness complements the savoury notes. Even more convincing is the Amatriciana, with guanciale, Pecorino Romano and tomato, distinguished by attractive browning, crispness and particularly successful balance of flavours.

Also worth noting is the excellent cacio e pepe tonnarelli frittatina, with a dry, crisp coating. A distinctive offering combining technique, quality ingredients and an appealing freedom of interpretation.

LE ALTRE **50** PINSERIE DEL MONDO

VEX

Edizione 2027

2027 Edition

T50

THE NEXT **50** PINSA RESTAURANTS IN THE WORLD

51—100

34/50

ITALY

04/50

USA

03/50

AUSTRALIA

02/50

ARGENTINA

02/50

GERMANY

01/50

FRANCE

01/50

DOMINICAN REP

01/50

RUSSIA

01/50

HUNGARY

01/50

PORTUGAL



Nel quartiere di Colegiales, un angolo di Roma interamente ispirato a Francesco Totti. Locale ampio, curato e di grande personalità, con un menù italiano nel quale la Pinsa è protagonista, proposta in oltre dodici varianti. Piacevole la Margherita, equilibrata e lineare, così come la più ricca Cipolla, con diversi formaggi e cipolle. L'impasto è discreto, anche se poco alveolato. Una realtà molto popolare, che conquista per atmosfera, identità e un'offerta gastronomica ben articolata.

499,45 PT.

51/100

TOTTI PINSA DI ROMA

BUENOS AIRES (AR)

★★★★☆

Av. Jorge
Newbery 3001
Buenos Aires
+54 11 3423-5482

[ENG]

In the Colegiales neighbourhood, a corner of Rome entirely inspired by Francesco Totti. A spacious, carefully designed venue with a strong personality and an Italian menu in which Pinsa takes centre stage, offered in more than twelve varieties. The Margherita is pleasant, balanced and straightforward, as is the richer Cipolla, topped with several cheeses and onions. The dough is respectable, although its crumb structure is not particularly open. A highly popular establishment that stands out for its atmosphere, identity and well-conceived gastronomic offering.



Nel quartiere Naco, La Pinseria porta a Santo Domingo una visione gastronomica della pinsa romana. La carta valorizza ingredienti italiani e contrasti ben pensati: Parma e Higos unisce prosciutto, fichi e miele piccante, mentre la Norcina richiama i profumi di salsiccia, funghi e tartufo. La specializzazione è netta, ma non esclude una cucina italiana più ampia. Ambiente contemporaneo e ricette dalla personalità spiccata ne definiscono il carattere.

499,35 PT.

52/100

LA PINSERIA

SANTO DOMINGO (RD)

★★★★☆

Avenida Gustavo
Mejía Ricart 62
Santo Domingo
+1 849 638 6711

[ENG]

In the Naco district, La Pinseria brings a gastronomic interpretation of Roman pinsa to Santo Domingo. Its menu highlights Italian ingredients and thoughtful contrasts: Parma e Higos pairs prosciutto, figs and spicy honey, while Norcina evokes sausage, mushrooms and truffle. The pinsa focus is unmistakable, although a broader Italian menu is also available. Contemporary surroundings and distinctive recipes define its character.

Riccardo Pantone ha trasformato una passione in un indirizzo riconoscibile di Novi Ligure. Dal 2022 la pinsa romana guida un'offerta ricca di combinazioni, con la possibilità di scegliere più farciture sulla stessa base, anche nel formato da mezzo metro. La certificazione Originale Pinsa Romana, dichiarata dal locale, testimonia la centralità della tecnica. Il progetto familiare ha saputo affiancare all'asporto una piccola sala, senza perdere la propria vocazione artigianale.

499,25 PT.

53/100

IL PANTONE DELLA PIZZA

NOVI LIGURE (AL)

★★★★☆

Via Guglielmo

Marconi, 67

+39 346 329 3436

[ENG]

Riccardo Pantone has turned a passion into a recognisable address in Novi Ligure. Since 2022, Roman pinsa has led a menu full of combinations, with several toppings available on the same base, including a half-metre format. The Originale Pinsa Romana certification reported by the business underlines its technical focus. This family venture has added a small dining room to its takeaway service while retaining its artisanal spirit.

All'ombra delle arene romane di Arles, Colosseo celebra la pinsa con un'identità precisa. L'impasto preparato in casa, a lunga maturazione, incontra ingredienti italiani selezionati e verdure stagionali. La versione alla brandade di baccalà lega con originalità Roma e Provenza, mentre la Carbonara richiama la tradizione capitolina. La terrazza affacciata sull'anfiteatro e l'ospitalità familiare completano una proposta di forte carattere.

498,50 PT.

54/100

COLOSSEO PINSA ROMANA

ARLES (FR)

★★★★☆

23 bis rond-point des
Arènes Arles
+33 6 22 65 37 36

[ENG]

In the shadow of Arles' Roman arena, Colosseo champions pinsa with a distinctive identity. Its house-made, long-fermented dough is paired with carefully chosen Italian ingredients and seasonal vegetables. The salt-cod brandade version creates an original bridge between Rome and Provence, while the Carbonara evokes the Italian capital's culinary heritage. A terrace overlooking the amphitheatre and warm family hospitality complete an appealing experience.

Da Forte dei Marmi alla California, Cesare Vietina porta quarant'anni di esperienza in un ristorante elegante, dove l'ospitalità italiana è protagonista. La Pinsa affianca la cucina tradizionale con quattro interpretazioni e una versione al rosmarino. Le basi, prodotte artigianalmente, offrono una buona struttura. Interessante la French Brie, con formaggio francese e pesche, piacevole incontro tra cremosità e dolcezza. Una proposta complementare, inserita in un'esperienza gastronomica di qualità.

498 PT.

55/100

CESARE RISTORANTE

LOS ANGELES (US)

★★★★☆

8636 W 3rd St,
Los Angeles, CA
+1 310 273 3605

[ENG]

From Forte dei Marmi to California, Cesare Vietina brings forty years of experience to an elegant restaurant where Italian hospitality takes centre stage. Pinsa complements the traditional cuisine with four interpretations and a rosemary version. The artisan-made bases offer good structure. Particularly interesting is the French Brie, with French cheese and peaches, a delightful combination of creaminess and sweetness. A complementary offering that fits naturally into a high-quality dining experience.

Tra Langhe e Roero, Pinsa Club ha costruito un'identità precisa intorno agli impasti romani. La pinsa, al centro della proposta, convive con la pizza stesa a mattarello e le varianti multicereali. I Pinsanini ampliano il repertorio, mentre suppli e fritti richiamano la cucina capitolina. Il locale dichiara la certificazione Originale Pinsa Romana e punta su lavorazioni attente, ingredienti selezionati e un'offerta capace di coniugare tradizione e versatilità.

496,50 PT.

56/100

PINSA CLUB

SANTA VITTORIA D'ALBA (CN)

★★★★☆

Via Statale 39

+39 0172 1802201

[ENG]

Between the Langhe and Roero hills, Pinsa Club has built a clear identity around Roman doughs. Pinsa takes centre stage alongside rolling-pin Roman pizza and multigrain variations. Pinsanini broaden the selection, while suppli and fried specialties evoke the capital's food culture. The restaurant reports Originale Pinsa Romana certification and focuses on careful preparation, selected ingredients and a versatile approach to tradition.

61

Nato nel 2020 da un'idea di Simon Kouba, Flour Child unisce Pinsa Romana e cocktail bar in un ambiente scenografico e vivace. L'impasto, ad alta idratazione, matura per 48 ore. Discreta la Margherita Doc, croccante ma poco alveolata. Più convincente la creativa In Vodka We Crust, ben equilibrata tra dolcezza, sapidità e piccantezza. Una proposta contemporanea, con servizio attento, un'interessante selezione di cocktail e una Pinsa che conserva un ruolo centrale nell'esperienza gastronomica.

495 PT.

57/100

FLOUR CHILD

RICHMOND (AU)

★★★★☆

Unit 1, Level 1/432
Church Street
Richmond
+61 3 9968 4441

[ENG]

Founded in 2020 by Simon Kouba, Flour Child combines Pinsa Romana and a cocktail bar in a striking, lively setting. The high-hydration dough undergoes 48 hours of fermentation. The Margherita Doc is respectable, crisp but with a rather tight crumb. More convincing is the creative In Vodka We Crust, offering a well-balanced interplay of sweetness, savouriness and heat. A contemporary concept with attentive service, an interesting cocktail selection and Pinsa playing a central role in the dining experience.

15

Nella campagna della Val di Chiana, una locanda dall'atmosfera familiare affianca alla cucina toscana una proposta specificamente dedicata alla Pinsa Romana. L'impasto, con alta idratazione e maturazioni fino a 48 ore, viene sottoposto a una doppia cottura con l'obiettivo di una struttura croccante all'esterno e morbida internamente. Interessante il legame con una cucina che valorizza ingredienti locali e ricette tradizionali. Un indirizzo accogliente, dove la Pinsa trova una propria identità accanto alla ristorazione classica.

494,75 PT.

58/100

PINSERIA IL BARACCOTTO

LUCIGNANO (AR)

★★★★☆

Via Mario Luzi, 1
+39 0575 836264

[ENG]

In the countryside of the Val di Chiana, a welcoming, family-style restaurant combines traditional Tuscan cuisine with an offering specifically dedicated to Pinsa Romana. The dough, characterised by high hydration and maturation periods of up to 48 hours, undergoes a double baking process designed to achieve a crisp exterior and a soft interior. Particularly interesting is the connection with a culinary tradition that celebrates local ingredients and regional recipes. A welcoming establishment where Pinsa has developed its own identity alongside classic Italian cuisine.

Nei caruggi di Chiavari, Cà de Pria dedica alla pinsa un locale che unisce informalità e attenzione alla scelta degli ingredienti. Il menù spazia dalle ricette tradizionali a farciture più attuali, con la possibilità di optare anche per una base ai quattro cereali. La reputazione costruita nel tempo premia soprattutto la fragranza dell'impasto e la varietà della proposta. Un indirizzo che ha trovato una propria collocazione nella vivace ristorazione del centro ligure.

494,25 PT.

59/100

CÀ DE PRIA DEI CARUGGI

CHIAVARI (GE)

★★★★☆

Via Martiri della
Liberazione, 78
+39 0185 175 4642

[ENG]

In Karlsruhe, the family behind Pinsa...Si places the Roman speciality firmly centre stage. A stated 72-hour fermentation supports bold toppings: Bologna combines mortadella, ricotta and pistachios; Parmigiana focuses on aubergines; Carbonara draws on the signature flavours of Lazio. This intimate venue offers a broad selection and pays genuine attention to different dietary requirements.

Una vera officina della pinsa romana, dove la specialità italiana diventa un repertorio di ricette generoso e contemporaneo. Dalla Rustica con salsiccia e scamorza alla Carbonara, il menù alterna richiami classici e soluzioni più audaci, senza trascurare le alternative vegetali. La lavorazione artigianale dell'impasto è il centro del progetto, accompagnata da un ambiente conviviale e da un'offerta di cocktail che prolunga il piacere della serata.

493,75 PT.

60/100

PINSA MANUFAKTUR STOCCARDA (DE)

★★★★☆

Schwabstraße 75-77
Stoccarda
+49 711 40797716

[ENG]

A genuine workshop for Roman pinsa, turning the Italian speciality into a generous, contemporary collection of recipes. From the Rustica with sausage and scamorza to the Carbonara, the menu balances classics with more adventurous ideas, including plant-based options. Handcrafted dough is central to the concept, complemented by a convivial setting and a cocktail selection that extends the pleasure of an evening out.

A Karlsruhe, la famiglia che anima Pinsa...Si mette la specialità romana al centro della scena. La maturazione dichiarata di 72 ore accompagna farciture dal carattere deciso: la Bologna intreccia mortadella, ricotta e pistacchi, la Parmigiana punta sulle melanzane, mentre la Carbonara gioca con i sapori più riconoscibili del Lazio. Un locale raccolto, con una proposta ampia e un'attenzione concreta anche alle esigenze alimentari differenti.

487,50 PT.

63/100

PINSA..SI

KARLSRUHE (DE)

★★★★☆

Egon-Eiermann-Allee

4B

Karlsruhe

+49 721 46728453

[ENG]

A corner of Ireland in the heart of Ancona, where the atmosphere of a traditional pub meets a surprisingly extensive gastronomic offering. Pinsa Romana plays an important role on the menu, with numerous interpretations and particular attention to local ingredients. The dough follows the principles of Roman tradition, while the toppings range from classic recipes to more original combinations, including specialities from the Marche region. Particularly interesting is the opportunity to pair the Pinsa with an exceptionally wide selection of beers.

A Davie, nella Florida meridionale, Pinsa 104 sceglie la specializzazione senza rinunciare ai grandi classici italiani. L'impasto, secondo il locale, matura tra 48 e 72 ore; la carta alterna interpretazioni essenziali e ricette più golose. La Romana abbina mortadella, pistacchio e burrata, mentre la Porchetta guarda alla tradizione laziale. Un indirizzo informale, nel quale la pinsa non è una comparsa ma il riferimento dell'intera proposta.

482,75 PT.

64/100

PINSA 104

DAVIE (FL)

★★★★☆

4900 S University
Drive, Suite 104
Davie, FL
+1954 289 8174

[ENG]

In South Florida's Davie, Pinsa 104 embraces specialisation while celebrating Italian classics. According to the restaurant, its dough ferments for 48 to 72 hours; the menu ranges from straightforward interpretations to richer creations. Romana pairs mortadella, pistachio and burrata, while Porchetta looks to Lazio's culinary traditions. This informal address places pinsa at the heart of its offering rather than treating it as an afterthought.

A Rho, Antico Granaio fa della pinsa romana il fulcro di una proposta diretta e accessibile. Le ricette spaziano dalle combinazioni classiche a farciture più ricche, con attenzione alla scelta delle materie prime. Interessante la vendita di basi precotte da completare a casa, che estende la specializzazione oltre il servizio al tavolo. Un indirizzo informale, apprezzato per il rapporto qualità-prezzo e per un'offerta costruita con coerenza intorno alla pinsa.

481,50 PT.
65/100

ANTICO GRANAIO RHO LA PINSERIA

RHO (MI)

★★★★☆
Via Giacomo
Matteotti 45
+39 351 940 9305

[ENG]

In Rho, Antico Granaio makes Roman pinsa the centre of a straightforward, accessible offering. Recipes range from classic combinations to richer toppings, with attention paid to ingredient selection. Its part-baked bases, available for finishing at home, extend the concept beyond the dining room. This informal address is appreciated for its value for money and a menu consistently built around pinsa.

A Seregno, Pinsino Giusto esplora la versatilità della pinsa romana attraverso un format contemporaneo. Il menù distingue classiche, gourmet, interpretazioni dello chef e versioni dolci, offrendo più occasioni per avvicinarsi a questa specialità. Originale il Pinsino, declinazione che amplia ulteriormente il repertorio. Una proposta dalla fisionomia riconoscibile, dove varietà delle farciture e immediatezza del servizio sono al centro dell'esperienza.

478,25 PT.

66/100

PINSINO GIUSTO

SEREGNO (MB)

★★★★☆

Via Giuseppe
Garibaldi, 67
+39 346 199 6075

[ENG]

In Seregno, Pinsino Giusto explores the versatility of Roman pinsa through a contemporary format. The menu features classics, gourmet recipes, chef's creations and sweet versions, offering several ways to discover the speciality. The Pinsino is an original variation that further broadens the range. This clearly recognisable concept places topping variety and an accessible service style at the centre of the experience.

Nel cuore storico di Ascoli Piceno, Anno Mille dedica alla Pinsa Romana un locale informale, con una proposta articolata tra ricette classiche e gourmet. Le basi, prodotte internamente con lievito madre e impasto ad alta idratazione, affrontano una doppia cottura che favorisce croccantezza e morbidezza. Interessante la Manuel, con porcini, provola e lardo di Colonnata, così come la Carola, con mortadella, stracciatella e pistacchio. Una proposta generosa, attenta ai prodotti del territorio e alla convivialità.

477 PT.

67/100

PINSERIA ANNO MILLE

ASCOLI PICENO (AP)

★★★★☆

Piazza Arringo, 34
+39 329 815 1564

[ENG]

In the historic heart of Ascoli Piceno, Anno Mille offers an informal setting dedicated to Pinsa Romana, with a selection ranging from classic to gourmet recipes. The bases are made in-house using sourdough and high-hydration dough, then baked in two stages to achieve a crisp exterior and soft interior. Noteworthy options include the Manuel, with porcini mushrooms, provola and Colonnata lardo, and the Carola, with mortadella, stracciatella and pistachio. A generous offering focused on local ingredients and conviviality.

Il nome richiama le radici calabresi della famiglia e una cucina fatta di ricordi, ospitalità e convivialità. Ad Alice Castello, Casa Drusù affianca la pinsa romana ad altre specialità italiane, in un ambiente informale e accogliente. L'offerta comprende anche preparazioni senza glutine su prenotazione, mentre la carta delle bevande completa una proposta pensata per la tavola condivisa. Un locale che trova nella continuità con le proprie origini la sua cifra più personale.

475,50 PT.

68/100

CASA DRUSÙ

ALICE CASTELLO (VC)

★★★★☆
Via Cavaglià, 20
+39 0161 909901

[ENG]

The name recalls the family's Calabrian roots and a cuisine shaped by memories, hospitality and conviviality. In Alice Castello, Casa Drusù serves Roman pinsa alongside other Italian specialities in an informal, welcoming setting. Gluten-free preparations are also available by advance request, while the drinks list complements a menu designed for sharing. Its strongest personal signature lies in the connection to its origins.

A Sinalunga, una realtà familiare che ha fatto della Pinsa Romana uno dei punti di forza della propria proposta, con quasi quaranta tipologie offerte. L'impasto si distingue per fragranza e leggerezza, mentre le farciture puntano su ricette generose, tra classici e interpretazioni più personali, come la Pimpa con pesto e pomodorini. Interessante l'attenzione alle birre artigianali, che completano un'offerta informale. Un indirizzo piacevole, con una buona identità gastronomica e margini di crescita.

473,50 PT.

69/100

PIZZERIA LA PIMPA

SINALUNGA (SI)

★★★★☆

Via Pier Paolo

Pasolini, 18

+39 334 392 4280

[ENG]

In Sinalunga, this family-run establishment has made Pinsa Romana one of the highlights of its offering, with almost forty varieties available. The dough stands out for its crispness and lightness, while the generously topped Pinse range from classic recipes to more individual interpretations, such as the Pimpa with pesto and cherry tomatoes. The attention devoted to craft beers is also noteworthy, complementing the informal dining experience. An appealing address with a well-defined gastronomic identity and room for further development.

Nel quartiere Novoli, una giovane realtà nata nel 2025, con laboratorio a vista e impasti preparati internamente, anche nelle varianti con curcuma, canapa e multicereali. La Pinsa è protagonista di una proposta creativa, tra classiche, ripiene e originali PinsaBowl. Fragrante e croccante la Quattro Formaggi, più convincente la Siciliana, con salamino piccante, cipolla rossa e ricotta salata, ben equilibrata nei sapori. Un progetto dinamico e ricco di idee, con una forte identità artigianale.

468,5 PT.
70/100

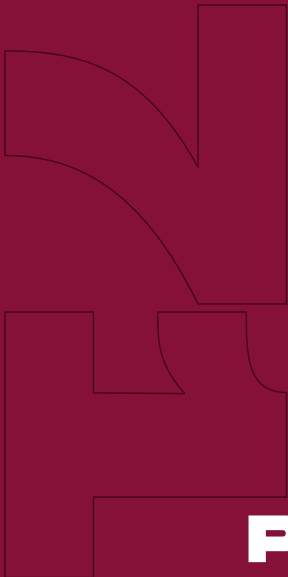
PINSERIA DI QUARTIERE FIRENZE (FI)

★★★★☆

Via Ottavio Rinuccini,
27D
+39 375 9765722

[ENG]

In the Novoli neighbourhood, this young establishment opened in 2025, featuring an open-view kitchen and house-made doughs, including turmeric, hemp and multigrain varieties. Pinsa takes centre stage in a creative offering that ranges from classic and stuffed versions to original PinsaBowls. The Quattro Formaggi is fragrant and crisp, while the more convincing Siciliana, topped with spicy salami, red onion and salted ricotta, delivers a well-balanced combination of flavours. A dynamic project full of ideas, with a strong artisanal identity.



Nel cuore di Mosca, Valentino Bontempi ha costruito un format che ha contribuito alla diffusione della Pinsa Romana in Russia, oggi presente in più sedi. L'impasto, con farine di frumento, riso e soia, matura per 72 ore e prevede una doppia cottura. Ampia la scelta, dalle versioni classiche alle interpretazioni più elaborate, accanto ad altre specialità italiane. Un progetto consolidato, che ha saputo rendere la Pinsa un prodotto riconoscibile e apprezzato nella capitale russa.

467 PT.

71/100

PINZERIA BY BONTEMPI

MOSCA (RU)

★★★★☆

Volkhonka, 16

Mosca

+7 495 20173 30

[ENG]

In the heart of Moscow, Valentino Bontempi has developed a concept that has contributed to the spread of Pinsa Romana in Russia, now operating across several locations. The dough, made with wheat, rice and soy flours, undergoes 72 hours of fermentation followed by a two-stage baking process. The menu offers an extensive selection, from classic varieties to more elaborate interpretations, alongside other Italian specialities. A well-established project that has successfully made Pinsa a recognisable and appreciated speciality in the Russian capital.



Storico indirizzo romano fondato nel 1891, a pochi passi da Piazza Navona, il Bar della Pace ha ritrovato il suo splendore dopo un accurato restauro. In carta interessanti interpretazioni della Pinsa, presentate prevalentemente come focacce, con impasti a lievitazione di 72 ore. Dalla versione con mortadella e pistacchio alla Nerano con zucchine e caciocavallo, le proposte convincono per piacevolezza e qualità delle farciture. Una bella espressione della tradizione romana in un contesto di grande fascino.

465,25 PT.

72/100

BAR DELLA PACE

ROMA (RM)

★★★★☆

Via della Pace, 3
+39 06 9826 1850

[ENG]

Founded in 1891, just steps from Piazza Navona, the historic Bar della Pace has regained its former splendour following a meticulous restoration. The menu features appealing interpretations of Pinsa, mostly presented as focaccia, made with dough fermented for 72 hours. From mortadella and pistachio to the Nerano with zucchinis and caciocavallo cheese, the selection impresses with its enjoyable flavours and quality toppings. An inviting expression of Roman tradition in a setting of timeless charm.

All'interno dell'Hotel Continental, Bocconissimo propone una cucina contemporanea profondamente legata ai sapori calabresi. L'ambiente è raccolto e curato, il servizio attento e cordiale. Nove le pinse in carta, con particolare attenzione alle materie prime territoriali. Convince la Calabria, generosa e fragrante, dove pomodoro biologico, spianata piccante e 'nduja trovano un felice equilibrio. Più delicata la Bufà, la cui cottura potrebbe essere perfezionata. Interessante anche la selezione di birre artigianali locali.

461,38 PT.

73/100

BOCCONISSIMO

REGGIO CALABRIA (RC)

★★★★☆

Via Vincenzo Florio, 10
+39 0965 332483

[ENG]

Located inside the Hotel Continental, Bocconissimo offers contemporary cuisine with strong roots in Calabrian flavours. The intimate, carefully designed dining room is complemented by attentive, friendly service. Nine pinse feature on the menu, with a particular focus on local ingredients. The Calabria stands out for its generous toppings and fragrant crust: organic tomato, spicy cured sausage and 'nduja come together in a pleasing balance. The more delicate Bufà would benefit from more precise baking. The selection of local craft beers is also worth exploring.



Una realtà tutta al femminile, dinamica e professionale, dove Pinse e pizze sono proposte soprattutto al taglio. L'impasto è ben dorato, profumato e croccante. Originale la Pinsa su Tela, con crema di ortiche, burrata e guanciale croccante: una combinazione che mette in dialogo note vegetali, cremosità e sapidità. Più tradizionale la Margherita, generosa e invitante. Buono anche il supplì con cicoria e pecorino. Una proposta vivace, sostenuta dalla cura degli ingredienti e da interessanti intuizioni gastronomiche.

452,13 PT.

74/100

PIZZA SU TELA

OSTERIA NUOVA (RI)

★★★★☆

Via Salaria Nuova, 53
+39 344 250 1150

[ENG]

A dynamic, professional, all-female operation where Pinse and pizzas are mainly sold by the slice. The dough is nicely browned, aromatic and crisp. The signature Pinsa su Tela, with nettle cream, burrata and crisp guanciale, is original: a combination bringing together vegetal notes, creaminess and savoury depth. The Margherita is more traditional, generous and inviting. The supplì with chicory and pecorino is also good. A lively offering supported by careful ingredient selection and interesting culinary ideas.



BUFALOTTA

Alla Bufalotta, Al Pachino interpreta la Pinsa Romana attraverso una proposta interamente vegetale, originale e ricca di personalità. Il menù rilegge i classici italiani con ingredienti vegani: interessante la Scapece, con zucchine, ricotta di soia, pomodorini confit e funghi, così come la Vegano in Calabria, con 'nduja vegetale. Ampia e creativa anche l'offerta dei fritti, soprattutto i suppli. Un locale informale e accogliente, dove la Pinsa diventa protagonista di una cucina inclusiva e contemporanea.

450,25 PT.

75/100

AL PACHINO

ROMA (RM)

★★★★☆

Via della Bufalotta, 124
+39 340 407 7312

[ENG]

In Rome's Bufalotta neighbourhood, Al Pachino interprets Pinsa Romana through an entirely plant-based offering, original and full of character. The menu revisits Italian classics using vegan ingredients: highlights include the Scapece, with courgettes, soy ricotta, confit cherry tomatoes and mushrooms, and the Vegano in Calabria, with plant-based 'nduja. The fried specialties, especially the suppli, are also varied and creative. An informal, welcoming venue where Pinsa takes centre stage in an inclusive, contemporary approach to Italian cuisine.

LOVE

Nel cuore di Roma, a pochi passi dalla zona dei ministeri, Pinsere è un indirizzo informale e vivace, interamente dedicato alla Pinsa Romana. Ampia la scelta, con prodotti serviti ben caldi, fragranti e dorati. Convincente la Parmigiana, con pomodoro, mozzarella e melanzane, equilibrata e piacevole. L'impasto offre buona croccantezza e una struttura solida, mentre il servizio è rapido e professionale. Una pinseria autenticamente popolare, che trova nella semplicità e nell'immediatezza i suoi punti di forza.

450 PT.
76/100

PINSERE

ROMA (RM)

★★★★☆

Via Flavia, 98

+39 06 4202 0924

[ENG]

In the heart of Rome, just a few steps from the government district, Pinsere is a lively, informal establishment entirely dedicated to Pinsa Romana. The selection is extensive, with Pinse served piping hot, fragrant and nicely browned. Particularly convincing is the Parmigiana, topped with tomato, mozzarella and aubergines, offering a pleasant balance of flavours. The dough delivers good crispness and a solid structure, while service is quick and professional. An authentically popular pinseria whose main strengths lie in its simplicity and straightforward approach.



Affacciato sul porto di Reggio Calabria, con una piacevole terrazza sulle banchine, Deposito 74 propone 21 Pinse tra classiche e gourmet, anche con impasto multicereale. La base convince per doratura, croccantezza e buona alveolatura. Tra gli assaggi, interessante la Taggiasca, più equilibrata la Messinese, con acciughe, capperi, pomodorini e peperoncino. Servizio attento e rapido, buona selezione di birre alla spina e vini. Un locale accogliente, dove la Pinsa trova spazio in un'offerta ricca e conviviale.

447,85 PT.

77/100

PUB DEPOSITO 74

REGGIO CALABRIA (RC)

★★★★☆

Banchina di
Levante

+39 0965 1714248

[ENG]

Overlooking the port of Reggio Calabria, with a pleasant terrace facing the quayside, Deposito 74 offers 21 Pinse, ranging from classic to gourmet varieties, also available with multigrain dough. The base impresses with its golden crust, crispness and well-developed open crumb. Among those tasted, the Taggiasca is interesting, while the Messinese, with anchovies, capers, cherry tomatoes and chilli pepper, offers a more harmonious balance. Attentive, efficient service and a good selection of draught beers and wines complete the experience. A welcoming establishment where Pinsa plays an important role in a varied, convivial offering.



Un grande spazio dal design industriale, animato da musica dal vivo ed eventi culturali, dove la Pinsa affianca le carni alla griglia in una proposta conviviale. L'impasto è ben dorato, fragrante e croccante. La Tonno e Cipolla offre profumi invitanti e un piacevole contrasto aromatico; la Margherita valorizza la semplicità degli ingredienti e il loro equilibrio. Interessante la selezione di birre, vini e cocktail. Un locale accogliente, dal carattere vivace, dove la Pinsa si inserisce con naturalezza in un'esperienza gastronomica e musicale.

446,63 PT.

78/100

L'OFFICINA FOOD 'N MUSIC

MONTEROTONDO (RM)

★★★★☆

Piazza Roma, 12
+39 06 90968826

[ENG]

A spacious venue with industrial-inspired design, live music and cultural events, where Pinsa accompanies grilled meats in a convivial offering. The dough is nicely browned, fragrant and crisp. The Tuna and Onion version offers inviting aromas and a pleasant aromatic contrast, while the Margherita highlights the simplicity and balance of its ingredients. The selection of beers, wines and cocktails is also interesting. A welcoming, lively establishment where Pinsa fits naturally into an experience combining food and music.



Nel cuore di Budapest, Pizzabar Pomo d'Oro è parte dell'universo gastronomico italiano creato da Gianni Annoni. Ambiente curato e accogliente, con una proposta che comprende quattro Pinse, affidate all'esperienza di Márk Tamás. L'impasto è leggero, ben strutturato, con farciture generose e gustose. Convincente la versione con gorgonzola e pancetta. Di rilievo la cantina, ricca di etichette italiane disponibili anche al calice. Un indirizzo di forte identità, dove qualità e ospitalità si incontrano.

439 PT.

79/100

PIZZA BAR POMO D'ORO

BUDAPEST (HU)

★★★★☆

Arany János u. 9
Budapest
+36 30 316 1830

[ENG]

In the heart of Budapest, Pizzabar Pomo d'Oro is part of the Italian gastronomic world created by Gianni Annoni. The atmosphere is refined and welcoming, with a menu featuring four Pinsa varieties crafted by the experienced Márk Tamás. The dough is light and well-structured, with generous, flavourful toppings. The version with Gorgonzola and pancetta is particularly convincing. The wine cellar is also noteworthy, offering a wide selection of Italian wines, many available by the glass. A distinctive destination where quality and hospitality come together.

Un indirizzo informale, pensato per una pausa veloce all'insegna della pinsa romana e dello street food. Il locale è piccolo, essenziale, con una proposta che punta sulla semplicità. L'impasto rivela una discreta struttura, una buona alveolatura e una croccantezza apprezzabile. La Margherita convince per l'equilibrio della farcitura, mentre la Brontese, con salsiccia mantovana, caciocavallo e pistacchi, offre maggiore intensità. Un'esperienza piacevole nella sua immediatezza, con margini di crescita.

396 PT.
80/100

AL PIZZINO PINS & STREET FOOD

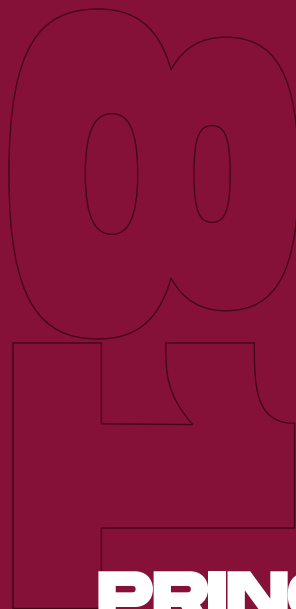
MILANO (MI)

★★★★☆

Via Pietro Borsieri, 24
+39 02 2809 6525

[ENG]

An informal spot for a quick bite of Roman-style pinsa and street food. The small, straightforward venue focuses on simplicity. The dough shows decent structure, good air pockets and enjoyable crispness. The Margherita offers balanced toppings, while the Brontese, with Mantuan sausage, caciocavallo cheese and pistachios, delivers greater intensity. An enjoyable, uncomplicated experience, with room for improvement in execution and hospitality.



Un laboratorio dedicato soprattutto all'asporto e alla vendita al taglio, con un'offerta di Pinse ben dorate, fragranti e croccanti. La Margherita si fa apprezzare per la qualità del pomodoro e la piacevolezza dell'insieme. Ancora più interessante la Fiori di Zucca e Alici, profumata e saporita, con una farcitura ben distribuita e sostenuta dalla base. Cortese il servizio e accurata la scelta degli ingredienti. Una proposta semplice e immediata, che valorizza i grandi classici con una buona attenzione alla lavorazione.

386,44 PT.

81/100

PRINCE PIZZERIA

VELLETRI (RM)

★★★★☆

Via Fabio Filzi, 17/19
+39 06 9615 5311

[ENG]

A workshop primarily devoted to takeaway and pizza by the slice, offering nicely browned, fragrant and crisp Pinse. The Margherita stands out for the quality of its tomato and its overall appeal. Even more interesting is the Courgette Flowers and Anchovies version, aromatic and flavourful, with well-distributed toppings supported by the base. Service is courteous and ingredients are carefully selected. A straightforward, approachable offering that celebrates the classics with close attention to preparation.



In centro a Milano, Un'Altra Pasta è un piccolo locale informale dove la pinsa domina il menù. L'impasto, con quattro farine e 72 ore di lievitazione dichiarata, ha buona croccantezza, ma la precottura limita talvolta fragranza e temperatura. La Levante è troppo carica, più centrata la San Daniele; la Carbonara è l'assaggio migliore per equilibrio e gusto. Da affinare la precisione dei topping, ma il progetto è coerente e la pinsa autentica protagonista.

381,25 PT.

82/100

UN'ALTRA PASTA

MILANO (MI)

★★★★☆

Via Bergamini, 5
+39 02 58321359

[ENG]

In central Milan, Un'Altra Pasta is a small, informal venue where Pinsa dominates the menu. The dough, made with four flours and a stated 72-hour fermentation, has good crispness, but pre-baking can limit fragrance and serving temperature. The Levante is overloaded, the San Daniele more focused; the Carbonara is the best tasting for balance and flavour. Toppings need greater precision, but the project is coherent and Pinsa is truly the protagonist.

A Firenze, in un contesto periferico e fortemente legato allo sport, Overfit propone una formula giovane e informale, con un menù incentrato sulla pinsa e numerose alternative vegetariane e vegane. L'Amatriciana, croccante ma piuttosto bassa, è generosa di pecorino e guanciale, con una sapidità eccessiva. Più centrata la Tricolore: maggiore spessore, buon contrasto tra croccantezza e sofficità e un discreto equilibrio tra stracciatella, rucola e pomodori secchi. Una proposta gradevole, corretta, priva però di particolari guizzi.

374 PT.

83/100

OVERFIT

FIRENZE (FI)

★★★★☆

Via del Perugino 45/1
+39 392 2621113

[ENG]

In Florence, in a location closely connected to the local sporting scene, Overfit offers a young and informal concept, with a menu focused on pinsa and a wide range of vegetarian and vegan options. The Amatriciana is crisp and generously topped with Pecorino Romano and guanciale, resulting in a particularly rich and savory bite. The Tricolore is even more convincing, with greater thickness, a pleasant contrast between crispness and softness, and good balance between stracciatella, rocket and sun-dried tomatoes. An enjoyable and well-executed offering with a clear, contemporary identity.

Nata nel 2015 dall'esperienza di Federico Bartolini, Officine Bartolini ha un ambiente informale e divertente, costruito come una vera officina con materiali di recupero. L'impasto richiama la pinsa per miscela di frumento, soia e riso e lunga maturazione, ma curiosamente il locale non la nomina mai, né nell'insegna né nel menù. Farciture generose e ben pensate; meno convincente la base, poco croccante e soprattutto servita tiepida, tanto da raffreddarsi quasi subito.

371 PT.

84/100

OFFICINE BARTOLINI

PERUGIA (PG)

★★★★☆

Via Settevalli, 548
+39 075 505 5940

[ENG]

Founded in 2015 from Federico Bartolini's experience, Officine Bartolini has a casual, lively atmosphere inspired by a real workshop and furnished with reclaimed materials. The dough recalls pinsa through its wheat, soy and rice blend and long maturation, although the venue curiously never mentions the word pinsa, either on the sign or on the menu. Generous, well-conceived toppings; less convincing is the base, not crisp enough and served lukewarm, becoming cold almost immediately.

A pochi passi da San Pietro, Il Tonnarello ripropone l'atmosfera informale dell'osteria romana, con clientela molto turistica. Sedici le pinse in carta. L'impasto rispetta il protocollo e convince per doratura, croccantezza, alveolatura e morbidezza interna, ma con farciture umide tende a cedere. Meglio la Tonno, equilibrata e profumata; la Bufalina bianca manca invece di incisività. Ingredienti corretti, servizio dinamico, cortese e preparato.

369,5 PT.

85/100

IL TONNARELLO SAN PIETRO

ROMA (RM)

★★★★☆

Via del Mascherino,

80

+39 06 45448433

[ENG]

Near St Peter's, Il Tonnarello recreates the informal feel of a Roman osteria, with a largely tourist clientele. Sixteen Pinse are on the menu. The dough follows the protocol, with good browning, crispness, open crumb and softness inside, but wetter toppings can weaken its structure. The Tonno is balanced and fragrant; the white Bufalina lacks impact. Ingredients are sound, while service is dynamic, courteous and knowledgeable.

Nel cuore vinicolo di McLaren Vale, Cucina di Strada porta un'impronta italiana in un contesto decisamente australiano. La pinsa è protagonista di una proposta informale, pensata per accompagnare l'esperienza di Chalk Hill Wines e Never Never Distilling. L'impasto ad alta idratazione e lunga lavorazione sostiene farciture ispirate alla tradizione italiana e agli ingredienti stagionali. Una realtà interessante soprattutto per il ruolo assunto dalla pinsa nella sua identità gastronomica.

356 PT.

86/100

CUCINA DI STRADA

MCLAREN VALE (AU)

★★★★☆

56 Field Street
McLaren Vale

[ENG]

In the heart of McLaren Vale wine country, Cucina di Strada brings an Italian spirit to a distinctly Australian setting. Pinsa takes centre stage in an informal offering designed to complement the experience at Chalk Hill Wines and Never Never Distilling. The highly hydrated, long-fermented dough is paired with toppings inspired by Italian tradition and seasonal ingredients. An interesting destination, particularly for the prominent role pinsa plays in its culinary identity.

Nel centro storico di Trento, Alla Terza propone un format che unisce Pinsa Romana, cucina tradizionale e una selezione di vini con attenzione al territorio. Piacevole l'ambiente, con un raccolto cortile interno. Il menù alterna ricette classiche a farciture più elaborate, come la Golosona con porcini, porchetta, provola affumicata e confettura di fichi. Una proposta generosa e articolata, nella quale la Pinsa conserva una propria identità, pur lasciando spazio a una cucina di più ampio respiro.

341 PT.

87/100

ALLA TERZA PINSA RISTO WINE

TRENTO (TN)

★★★★☆

Largo Giosuè
Carducci, 24
+39 0461 182 1912

[ENG]

In the historic centre of Trento, Alla Terza brings together Pinsa Romana, traditional cuisine and a wine selection with a focus on the surrounding region. The setting is pleasant, with an intimate inner courtyard. The menu ranges from classic recipes to more elaborate toppings, such as the Golosona with porcini mushrooms, porchetta, smoked provola and fig preserve. A generous, varied offering in which Pinsa retains its own identity while sharing the spotlight with a broader culinary selection.

Affacciato sul Douro, nella suggestiva zona della Foz, Bocca è un ristorante dall'atmosfera contemporanea, con una piacevole terrazza e una proposta gastronomica di ispirazione mediterranea. La Pinsa Romana non è protagonista assoluta, ma trova uno spazio ben definito nel menù, con sette varianti che spaziano dalla classica Margherita a interpretazioni più ricche, come la Neri con pomodorini, rucola e Parmigiano. Il risultato è discreto, con una proposta piacevole.

338 PT.

88/100

RESTAURANTE BOCCA

PORTO (PT)

★★★★☆

Rua do Passeio
Alegre, 3 Porto
+351 967 329 338

[ENG]

Overlooking the Douro in the charming Foz district, Bocca is a contemporary restaurant with a pleasant terrace and a Mediterranean-inspired menu. Pinsa Romana is not the main attraction, but it has a clearly defined place on the menu, with seven varieties ranging from the classic Margherita to richer interpretations such as the Neri, topped with cherry tomatoes, rocket and Parmigiano. The result is respectable and enjoyable.

Nel quartiere Torrino, Nuvole di Farina è un locale curato dedicato ai lievitati, con quattro impasti e una proposta dalla pinsa alla pizza in teglia. La base convince: lunga lievitazione, buona idratazione, alveolatura, croccantezza e netto profumo di pane. Più deboli le farciture. Meglio l'Abracalabria, con pomodoro, 'nduja, pomodori secchi e cipolla rossa di Tropea, rispetto a una Margherita scialba. Ampia la scelta di birre, cortese il servizio.

336,35 PT.

89/100

NUVOLE DI FARINA

ROMA (RM)

★★★★☆

Via Cina, 88

+39 06 40415659

[ENG]

In Rome's Torrino district, Nuvole di Farina focuses on leavened doughs, with four preparations ranging from Pinsa to tray-baked pizza. The base convinces: long fermentation, good hydration, open crumb, crispness and a clear bread aroma. Toppings are weaker. The Abracalabria, with tomato, 'nduja, sun-dried tomatoes and Tropea red onion, is better than a lacklustre Margherita. The beer selection is extensive and service courteous.

Una realtà votata soprattutto all'asporto, con pochi posti per il consumo sul posto. Il punto di forza è l'impasto: ben idratato, fragrante e croccante, lavorato con attenzione anche a temperatura e umidità. La Rossa con funghi ha una buona base ma condimenti sottotono; più convincente la Bufalina, dorata, croccante e sufficientemente alveolata. Il limite resta negli ingredienti, che non valorizzano pienamente un impasto tecnicamente valido. Buono il suppli.

328 PT.

90/100

BINGOLINO'S PINSA

MARINA DI CERVETERI (RM)

★★★★☆

Largo Tuscolo, 7
+39 06 69410148

[ENG]

Primarily a takeaway venue, with very limited seating. Its strength is the dough: well hydrated, fragrant and crisp, made with close attention to temperature and humidity. The Rossa con funghi has a good base but subdued toppings; the Bufalina is more convincing, well browned, crisp and sufficiently aerated. The main limitation lies in ingredients that do not fully enhance a technically sound dough. The suppli is good.



Aperto nel 2024 da tre soci con esperienza nella ristorazione, FARE propone a Buenos Aires una personale interpretazione della Pinsa. Juan Bautista Spinetto ha sviluppato un impasto con frumento, riso e mais biologico. Interessanti i condimenti, anche locali, ma l'impasto resta il limite principale: poco sviluppato e non abbastanza arioso. La Piccola Marinara convince solo in parte, migliore la Jamón y Morrones. Un progetto identitario, sul quale resta ancora lavoro da FARE.

326 PT.
91/100

FARE

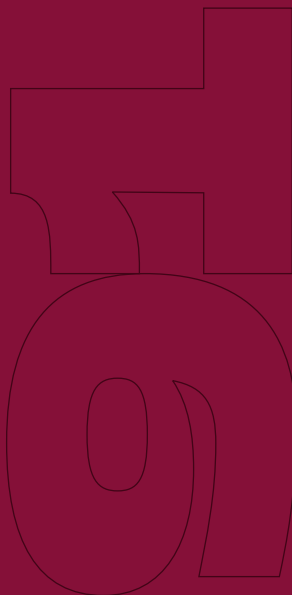
PINSA Y VERMÚ

BUENOS AIRES (AR)

★★★★☆
Paraguay 3882
Buenos Aires
+54 11 7097-3882

[ENG]

Opened in 2024 by three partners with restaurant experience, FARE offers Buenos Aires its own interpretation of Pinsa. Juan Bautista Spinetto developed a dough with wheat, rice and organic corn flour. The toppings, including local ingredients, are interesting, but the dough is the main weakness: underdeveloped and not airy enough. The Piccola Marinara only partly convinces; the Jamón y Morrones is better. A distinctive project that still has work to FARE.



A Balwyn North, Tesoro Gastronomia porta avanti dal 2021 un progetto italiano tra caffè, gastronomia e ristorazione. Daniel Borin, terza generazione italiana in Australia, racconta con entusiasmo le proprie radici e la pinsa ha uno spazio importante nel menù. La buona volontà c'è, speriamo in futuro anche un impasto più lievitato e alveolato. Discreta la Margherita, più convincente la Capricciosa per qualità e armonia del topping.

325 PT.
92/100

TESORO GASTRONOMIA

BALWYN NORTH (AU)

★★★★☆

280 Doncaster Road
Balwyn North
+61 3 7064 5805

[ENG]

In Balwyn North, Tesoro Gastronomia has pursued an Italian project since 2021, spanning café, deli and restaurant. Daniel Borin, a third-generation Italian Australian, speaks enthusiastically about his roots, while Pinsa holds an important place on the menu. The commitment is there; hopefully, in future, the dough will be better leavened and more aerated. The Margherita is decent, while the Capricciosa is more convincing for the quality and balance of its toppings.

Alchemico è un locale accogliente e personale, con forno a legna a vista e menù sulle piastrelle. Interessanti le pinse "alchemiche", costruite con abbinamenti originali e materie prime di livello. L'impasto è curato, croccante e ben dorato, ma l'alveolatura non sempre convince e la forma rotondeggiante non rispetta il protocollo. Tra gli assaggi emerge la Giotti d'India. Servizio pronto e cortese, valida l'offerta di vini, birre e cocktail.

316 PT.

93/100

ALCHEMICO

ROMA (RM)

★★★★☆

Via Calpurnio

Fiamma, 83

+39 351 221 4750

[ENG]

Alchemico is a welcoming, distinctive venue, with a wood-fired oven in full view and the menu written on wall tiles. Its "alchemical" Pinse feature original combinations and quality ingredients. The dough is carefully made, crisp and well browned, although the open crumb is not always convincing and the rounded shape does not follow the protocol. The Giotti d'India stands out among those tasted. Prompt service and a good selection of wines, beers and cocktails.

In zona San Giovanni, Tira e Molla è un locale vivace con grande sala e due cortili in un palazzo settecentesco. La pinsa ha spazio importante nella proposta romana: quattordici varianti con un impasto di quattro farine biologiche e almeno 48 ore di lievitazione. All'assaggio, però, la struttura è poco alveolata, non molto croccante e cede al centro. Meglio la Margherita della Scarola, penalizzata da una farcitura poco incisiva. Servizio cortese e professionale.

315 PT.
94/100

TIRA E MOLLA

ROMA (RM)

★★★★☆
Via Enna, 2
+39 06 702 1021

[ENG]

In the San Giovanni district, Tira e Molla is a lively venue with a large dining room and two courtyards in an eighteenth-century building. Pinsa plays an important role: fourteen versions made with four organic flours and at least 48 hours' fermentation. On tasting, however, the open crumb is limited, crispness modest and the centre tends to give way. The Margherita is better than the Scarola, whose topping lacks impact. Service is courteous and professional.

Colori vivaci, arredi originali e un'identità riconoscibile caratterizzano questo piacevole indirizzo milanese, dove accoglienza attenta e selezione enologica sono punti di forza. La proposta gastronomica si allontana in parte dai canoni della pinsa romana, soprattutto per la struttura dell'impasto, più vicina a quella di una pizza tradizionale. Le farciture sono curate, con ingredienti di discreta qualità e abbinamenti equilibrati, come nella versione con burrata, pomodoro e basilico. Un locale vivace, che potrebbe valorizzarsi ulteriormente definendo meglio la propria identità.

311 PT.

95/100

NATA A MILANO

MILANO (MI)

★★★★☆

Viale Piave, 8
+39 02 4140 4601

[ENG]

Bright colours, original furnishings and a distinctive setting define this pleasant Milan address, where attentive hospitality and an interesting wine selection are its main strengths. The food takes a few too many liberties with the conventions of Roman-style pinsa, particularly in the dough, whose texture is closer to that of a traditional pizza. The toppings are nevertheless carefully prepared, using decent-quality ingredients and balanced combinations, as in the versions with burrata, tomato and basil. A lively venue that could become more compelling by giving its pinsa a clearer identity.

Deus Pinsa è un locale per grandi numeri, con diversi ambienti e una formula rivolta soprattutto a famiglie e gruppi. La pinsa domina un menù vastissimo, con 31 bianche e 15 rosse. Forma e doratura rispettano i canoni, ma l'impasto mostra idratazione limitata, alveolatura poco sviluppata e croccantezza talvolta eccessiva. Più convincente la 'Nduja; meno riuscita Fiori e Alici, asciutta e poco incisiva. Servizio disponibile e cordiale.

310,50 PT.

96/100

DEUS PINSA

ROMA (RM)

★★★★☆

Via Casilina, 809
+39 06 45446537

[ENG]

Deus Pinsa is a large-capacity venue with several spaces, aimed mainly at families and groups. Pinsa dominates an extensive menu, with 31 white and 15 red versions. Shape and browning follow the standards, but the dough shows limited hydration, a poorly developed open crumb and sometimes excessive crispness. The 'Nduja is more convincing; Fiori e Alici is less successful, dry and lacking impact. Service is helpful and friendly.

Krivé propone pinse con farciture curate, ingredienti di buona qualità e abbinamenti equilibrati. Il limite è nell'impasto: asciutto, poco alveolato e dalla consistenza rigida, quasi biscottata, rende la masticazione difficile e non valorizza adeguatamente i topping. Più convincente il contesto, con un locale curato e gradevole, spazi interni ed esterni ben tenuti e un servizio attento e disponibile.

306 PT.

97/100

KRIVÉ RISTO PUB

MATINO (LE)

★★★★☆

Via Tagliamento, 2/A
+39 380 5911354

[ENG]

Krivé offers pinse with carefully prepared toppings, good-quality ingredients and well-balanced combinations. The main weakness lies in the dough: dry, with limited aeration and a firm, almost biscuit-like texture, it makes for difficult chewing and fails to showcase the toppings at their best. More convincing is the setting, with a pleasant, well-maintained venue, attractive indoor and outdoor spaces, and attentive, helpful service.

Nel cuore di North Beach, Barbara è un locale vivace, a metà tra ristorante romano, cocktail bar e pinseria. Le pinse, però, sono soltanto sei all'interno di una proposta italiana molto più ampia. L'impasto è discreto, croccante e sufficientemente leggero, ma senza particolare profondità; meno convincenti i topping, semplici e non sempre equilibrati. Ambiente piacevole e dinamico: una tappa più interessante per l'atmosfera che per la centralità della pinsa.

299,75 PT.

98/100

BARBARA PINSERIA & COCKTAIL

SAN FRANCISCO (US)

★★★★☆

431 Columbus
Avenue San Francisco
+1 415 445 3009

[ENG]

In the heart of North Beach, Barbara is a lively venue combining a Roman restaurant, cocktail bar and pinseria. Yet only six Pinse appear within a much broader Italian menu. The dough is decent, crisp and sufficiently light, although lacking depth; the toppings are less convincing, simple and not always balanced. The atmosphere is pleasant and dynamic: an enjoyable stop, more notable for its overall setting than for a true focus on Pinsa.

POP Bottega Urbana convince più nella scelta degli ingredienti che nell'impasto, poco alveolato, compatto e privo della necessaria leggerezza. La prima pinsa è penalizzata da una farcitura troppo ricca e oleosa; più equilibrata la seconda, con sapori meglio definiti. Il locale ha un'identità contemporanea e riconoscibile, ma servizio e tecnica mostrano ancora diverse discontinuità.

299 PT.

99/100

POP BOTTEGA URBANA BARI (BA)

★★★★☆

Via Orfeo Mazzitelli,
228
+39 380 591 1354

[ENG]

POP Bottega Urbana is more convincing in its choice of ingredients than in its dough, which is compact, poorly aerated and lacks the necessary lightness. The first pinsa is let down by an overly rich and oily topping; the second is better balanced, with more clearly defined flavours. The venue has a distinctive contemporary identity, but both service and technique remain somewhat inconsistent.

Un locale informale e vivace, dove la pinsa trova spazio in un menù ricchissimo di proposte, dagli hamburger alle carni alla griglia, fino ai fritti, tra cui spiccano le ottime crocchè. L'accoglienza è cordiale e l'ambiente piacevole, ideale per una serata in compagnia. Tra le pinse, la Vesuviana si distingue per una farcitura generosa e un buon equilibrio dei sapori, mentre l'Ariccia propone un interessante incontro tra porchetta, funghi e scamorza.

278,13 PT.

100/100

BOCADITO SOUL FOOD

MARANO DI NAPOLI (NA)

★★★★☆

Via San Rocco, 238
+39 081 576 3188

[ENG]

An informal, lively venue where pinsa features on an extensive menu ranging from burgers and grilled meats to fried specialties, including excellent potato croquettes. The welcome is warm and the atmosphere pleasant, making it an inviting spot for an evening with friends. Among the pinse, the Vesuviana stands out for its generous toppings and well-balanced flavors, while the Ariccia brings together porchetta, mushrooms and scamorza cheese in an appealing combination.

